

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ**

«ДЕТСКИЙ САД № 5«Орешек» г. Черкесска»
г. Черкесск, ул. Полевая, 10. телефон 22-90-92

ПРИКАЗ

От 15.08.2025г.

№ 95-од

«Об организации питания в ДОУ»

С целью организации сбалансированного рационального питания детей и сотрудников в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2025-2026 учебном году

Приказываю:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «Примерными 10-ти дневными меню для организации питания детей в возрасте от 3-х до 7 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения с 10.5 часовым режимом функционирования», утвержденным начальником

Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующего ДОУ.

1.1. Утвердить план мероприятий по контролю за организацией питания детей на 2025- 2026 учебный год (приложение №1).

1.2. Утвердить план работы совета по питанию на 2025-2026 учебный год (приложение №2).

2. Возложить ответственность за организацию питания на ответственного по питанию Боташеву М.Г.

3. Ответственному за питание Боташевой М.Г.:

3.1. Составлять меню-заказ накануне предшествующего дня, указанного в меню.

3.2. При составлении меню-заказа учитывать следующие требования:

- определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;
- при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка;
- в конце меню ставить подписи заведующего, ответственного по питанию, повара.

3.3. Представлять меню для утверждения заведующим накануне предшествующего дня, указанного в меню.

3.4. Возврат и добор продуктов оформляется накладной не позднее 10.00 часов.

4. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в

учреждении — поварам, кладовщику:

4.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.

4.2. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых со склада продуктов несёт ответственность завхоз Боташева М.Г.

4.3. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями МКДОУ «Детский сад №5» и поставщика.

4.4. Выдачу продуктов со склада в пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню.

5. В целях организации контроля за приготовлением пищи закладку основных продуктов в котлы производить в присутствии ответственного по питанию или членов комиссии по питанию.

Запись о проведенном контроле производить в специальной тетради, которая хранится в пищеблоке; ответственность за ее ведение возлагается на ответственного по питанию Боташеву М.Г.

6. Поварам Щегловой Л.Б. и Накоховой Л.Д. необходимо:

6.1. Строго соблюдать технологию приготовления блюд;

6.2. Выдавать готовую продукцию только после снятия пробы медицинской сестрой с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале.

6.3. Производить закладку продуктов в котёл в присутствии членов комиссии.

6.4. Работникам пищеблока необходимо переодеваться в специально отведённом месте.

7. На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;

- картотеку технологии приготовления блюд;

- медицинскую аптечку;

- график выдачи готовых блюд;

- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;

- суточную пробу за 2 суток;

- вымеренную посуду с указанием объёма блюд.

8. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатели и младшие воспитатели:

Младшая группа: Айденова Л. С-М.

Боташева Т.Д.

Байрамкулова А.Х.

Старшая группа: Тохтаулова А.Дж.

Чотчаева А.Х.

8.1. Во время приема пищи детьми воспитателям и младшим воспитателям заниматься непосредственно организацией питания детей, привитием культурно-гигиенических навыков.

9. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Ответственность за выполнение приказа возлагаю на завхоза Боташеву М.Г. и медицинскую сестру Болатчиеву М.А.-М.

10. С приказом ознакомлены все сотрудники учреждения; копия на пищеблоке.



Заведующий МКДОУ

«Детский сад № 5 «Орешек» Коркмазова М.А. Коркмазова М.А.

С приказом ознакомлен(а):

Боташева М.Г./ответственный по питанию/ Боташева
Болатчиева М.А.-М. /ст. медсестра/ Болатчиева
Щеглова Л.Б./повар/ Щеглова
Накохова Л.Д./повар/ Накохова
Айденова Л.С.-М./воспитатель/ Айденова
Боташева Т.Д./воспитатель/ Боташева
Тохтаулова А.Дж./воспитатель/ Тохтаулова
Байрамкулова А.Х./мл. воспитатель/ Байрамкулова
Чотчаева А.Х./мл. воспитатель/ Чотчаева

3.	Консультирование по вопросам организации питания в семье через уголки для родителей	1 раз в месяц	Медсестра, воспитатели групп
4.	Информация в родительском уголке о правильном питании	1 раз в месяц	Медсестра, воспитатели групп
5.	Групповые консультации для родителей «Питание – основа здоровья детей»	январь	Воспитатели групп
6.	Заседание родительского комитета по организации питания в ДОУ. Выполнение натуральных норм	март	Заведующий ДОУ
7.	Конкурс рецептов «Любимое блюдо нашей семьи»	апрель	Медсестра, воспитатели групп
Работа с кадрами			
1.	Проверка знаний СанПиНов поваров	сентябрь	Медсестра
2.	Консультации для младших воспитателей на тему: «Организация процесса питания»	октябрь	Медсестра
3.	Оперативный контроль «Привитие культурно-гигиенических навыков»	ноябрь	Медсестра
4.	Производственное совещание: 1. «Роль младшего воспитателя в организации питания детей» 2. «Отчет комиссии по контролю за организацией питания детей в группах»	декабрь	Заведующий ДОУ, ст. медсестра
5.	Тематическая проверка «Состояние работы по организации питания детей»	март	Заведующий, медсестра
6.	Рабочие совещания по итогам проверки групп	1 раз в месяц	Заведующий ДОУ
Работа с детьми			
1.	Реализация программы «Основы безопасности и жизнедеятельности»	сентябрь	Воспитатели групп
2.	Выставка детского творчества из соленого теста «Мы лепили и катали, в печке русской выпекали»	октябрь	Воспитатели групп
3.	Экскурсия детей на пищеблок	октябрь	Воспитатели групп
4.	Изготовление атрибутов из соленого теста для сюжетно-ролевой игры «Магазин продуктов»	январь	Воспитатели групп
5.	Создание центров этикета в группах	март	Воспитатели старших возрастных групп
6.	Выставка детского творчества из круп «Мы фантазеры»	апрель	Воспитатели старших возрастных групп
Контроль за организацией питания			
1.	Осуществление осмотра при поступлении каждой партии продукции	ежедневно	Кладовщик, шеф-повар, медсестра

2.	Соблюдение правил хранения и товарного соседства	ежедневно	Медсестра
3.	Контроль за санитарным состоянием рабочего места поваров, кладовщика	ежедневно	Медсестра
4.	Соблюдение санитарных требований к отпуску готовой продукции	ежедневно	Шеф-повар, Медсестра
5.	Соблюдение и выполнение санитарно - эпидемиологических требований к организации питания	ежедневно	Шеф-повар, Медсестра
6.	Соблюдение технологических карт	ежедневно	Шеф-повар
7.	Снятие суточной пробы и отбор для хранения	ежедневно	Шеф-повар
8.	Обеспечение С-витаминизации рациона питания	ежедневно	Шеф-повар
9.	Осуществление контроля качества продукции, наличия товаросопроводительных документов, ведение учетно-отчетной документации	постоянно	Кладовщик Шеф-повар
10.	Контроль за закладкой продуктов на пищеблоке	ежедневно	Бракеражная комиссия
11.	Осуществление входного контроля за условиями транспортировки продуктов питания от поставщиков	по мере привоза продуктов	Кладовщик
12.	Контроль за организацией питания детей в группах	систематически	Профком, медсестра
13.	Контроль взвешивания порций на группах	по мере необходимости	Профком, медсестра
14.	Соблюдение инструкций выполнения технологических процессов на пищеблоке	постоянно	Шеф-повар
15.	Соблюдение графика выдачи готовой продукции на группе	ежедневно	Шеф-повар
16.	Контроль за состоянием уборочного и разделочного инвентаря на пищеблоке	1 раз в месяц	Шеф-повар
17.	Контроль за температурным режимом в холодильных установках	ежедневно	Кладовщик, медсестра Шеф-повар
18.	Анализ выполнения натуральных норм питания	1 раз в месяц	Медсестра
Работа с поставщиками			
1.	Заключение договора на поставку продуктов	1 раз в квартал	Заведующий, Завхоз
2.	Подача заявок на продукты	2 раза в неделю	Кладовщик
3.	Постоянный контроль за качеством поставляемых продуктов	по мере поступления	Кладовщик, Шеф-повар

МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ

«ДЕТСКИЙ САД № 5 «Орешек» г. Черкесска»
г. Черкесск, ул. Полевая, 10. телефон 22-90-92

Приложение 2



Утверждаю
Заведующий МКДОУ №5
Коркмазова М.А.
Приказ № 95-од от 15.08.2025г.

План работы совета по питанию на 2025-2026 учебный год

№	Мероприятия	Дата	Ответственные
1.	Утверждение плана работы на год и графиков контроля. Выполнение натуральных норм питания	сентябрь	Председатель Совета по питанию
2.	Организация питания в группах. Выполнение натуральных норм питания	октябрь	Медсестра
3.	Отчет о работе с поставщиками продуктов питания Выполнение натуральных норм питания	ноябрь	Завхоз
4.	Отчет комиссии по питанию Выполнение натуральных норм питания	декабрь	Медсестра
5.	Ведение документации на пищеблоке Выполнение натуральных норм питания	февраль	Шеф-повар
6.	Контроль за качеством полученных продуктов, условиями их хранения и сроками реализации Выполнение натуральных норм питания	март	Завхоз, шеф-повар
7.	Выполнение инструкции по проведению санитарно-профилактических мероприятий на пищеблоке Выполнение натуральных норм питания	апрель	Шеф-повар, Медсестра
8.	Осуществление входного контроля за условиями транспортировки продуктов питания от поставщиков Выполнение натуральных норм питания	май	Завхоз
9.	Выполнение режима питания Выполнение натуральных норм питания	июнь	Медсестра
10.	Роль администрации ДОУ и родителей в формировании рационального пищевого поведения детей	июль	Заведующий ДОУ

11.	Подведение итогов работы совета Выполнение натуральных норм питания	август	Председатель Совета по питанию
-----	--	--------	-----------------------------------