Подписано цифровой подписью:
Корягина О.В.
Дата: 2026.31.08

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 3 «Светлячок» города Алатыря
Алатырского муниципального округа Чувашской Республики

ПРИКАЗ

31.08.2026 № 64

«Об организации питания в ДОУ
в 2026-2027 учебном году»

В соответствии с постановлением главного государственного санитарного врача РФ о "Санитарно-эпидемиологических требованиях к организации общественного питания населения" "СанПиН 2.3/2.4.4282-26, положением об организации питания воспитанников, с целью организации сбалансированного питания воспитанников МБДОУ «Детский сад №3 «Светлячок» города Алатыря Алатырского муниципального округа,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание в ДОУ в соответствии с правилами и нормами "СанПиН 2.3/2.4.4282-26, которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах.
2. Возложить ответственность на медицинскую сестру Леонову Е.Г. за:
2.1. Выполнение десятидневного меню;
2.2. Ежедневное вывешивание в уголке для родителей меню и рекомендуемого набора продуктов;
2.3. Составление ежедневного меню-требования установленного образца с учетом состояния здоровья детей с указанием выхода блюд для разного возраста;
2.4. Организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;
2.5. Контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
2.6. Ежедневное проведение С-витаминизации третьего блюда непосредственно перед раздачей;
2.7. Контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
2.8. Снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдачи;
2.9. Ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;
2.10. Ежедневный подсчёт ингредиентов и калорийности пищи;
2.11. Ведение контроля санитарного состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.
2.12. Организация и осмотр сотрудников с записями в гигиеническом журнале сотрудников;
3. Возложить ответственность на завхоза Анисимову Т.А. за:

3.1. Бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами;
3.2. сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранение и сроки реализации;
3.3. Работу с поставщиками продуктов.
4. Возложить ответственность на поваров Нуякшеву В.Н., Акишкину Н.И. за:
4.1. Хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;
4.2. Правильное выполнение технологии приготовления всех блюд, салатов. 4.3. Выдачу готовой пищи только после снятия пробы;
4.4. Соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождение на горячей плите (не более 2-х часов).
5. Возложить ответственность на воспитателей за:
5.1. Обеспечение приема пищи детьми;
5.2. Соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;
5.3.Формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;
5.4 Организацию питьевого режима в группах, обеспечение безопасности качества питьевой воды, своевременная замена кипячённой воды по графику;
6. Утвердить график выдачи готовой продукции на холодный и тёплый период с пищеблока в группы;
7. Контроль выполнения данного приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ
«Детский сад №3 «Светлячок»
города Алатыря
Алатырского муниципального округа
Чувашской Республики **О.В.Корягина**