

ПРИКАЗ

«12» января 2026 г.

№ 75

г. Воронеж

Об организации питания в детском саду

С целью организации сбалансированного рационального питания детей 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 2026 году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «Примерным 20-дневным меню».

Возложить ответственность за организацию рационального питания на медсестру Ханыкову Ю.Б. в здании по адресу: ул. Комиссаржевской,14. Медсестру Цапкову В.А. в здании по адресу: ул. Б.Хмельницкого,54а., Цапкову В.А. в здании по адресу: пер. Б.Хмельницкого,8 в соответствии с функциональными обязанностями и СП 2.4.3648-20.

2. Составлять меню-требование на выдачу продуктов питания накануне предшествующего дня, указанного в меню.

3. При составлении меню-требования на выдачу продуктов питания учитывать следующие требования:

- определять нормы на каждого ребёнка, проставляя норму выхода блюд;
- при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка;
- ставить подписи старшей медсестры, кладовщика, повара и заведующего.

4. Предоставлять меню для утверждения заведующим накануне предшествующего дня, указанного в меню.

5. Оформлять возврат и добор продуктов не позднее 9.00 текущего дня.

6. Поварам Гущиной Т.С., Кустовой В.В., Иванюк В.О. Меканиной Т.В., Масальтиной Н.В. Плотниковой Е.В. и заведующей складом Ельчаниновой В.А., зам. зав. по АХР Жуковой Н.Г., заведующему хозяйством Голомедовой Н.М., отвечающим за организацию питания:

- разрешается работать только по утверждённому и правильно оформленному меню.
- возлагается ответственность за своевременную доставку продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых продуктов на заведующего складом Ельчанинову В.А., зам. зав. по АХР Жукову Н.Г., заведующего хозяйством Голомедову Н.М., некачественные продукты или их недостачу оформляются актом, который подписывается представителями ДОУ и поставщика.

-производить выдачу продуктов из кладовой на пищеблок в соответствии с утверждённым заведующим меню не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню.

7. Создать бракеражную комиссию в целях организации контроля за приготовлением пищи в здании по адресу: ул. Б.Хмельницкого,54а:

заведующий – Талдыкина Ю.В.

заместитель заведующего по административно-хозяйственной работе Н.Г. Жукова, медсестра Цапкова В.А.

повар Иванюк В.О.,

повар Меканина Т.В.

в здании по адресу: пер. Б.Хмельницкого,8:

старший воспитатель Шамаева И.А.

медсестра Цапкова В.А.

повар Гущина Т.С.,

повар Кустова В.В.

в здании по адресу: ул. Комиссаржевской, 14:

заведующий хозяйством Голомедова Н.М.

медсестра Ханыкова Ю.Б.

повар Масалытина Н.В.,

повар Плотникова Е.В.

Запись о проведённом контроле производить в специальном бракеражном журнале готовой продукции, ответственность за его ведение возложить на медсестёр Ханыкову Ю.Б., Цапкову В.А.

8. Поварам Гущиной Т.С., Кустовой В.В., Иванюк В.О. Меканиной Т.В., Масалытиной Н.В., Плотниковой Е.В. строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов по утверждённому заведующим графику:

7.30 - мясо,

8.15 - масло в кашу, сахар для завтрака,

9.00 - сахар в 3-е блюдо,

12.00 - тесто для выпечки,

10.00 - 11.00 - продукты в первое блюдо (овощи, крупы),

11.30 - масло во второе блюдо, аскорбиновая кислота,

13.00 - продукты для полдника,

15.00 - продукты для ужина.

9. Создать комиссию для снятия остатков продуктов питания в кладовых в составе:

- заведующего Талдыкиной Ю.В.,

- бухгалтера Пешехоновой Ю.В.,

- заведующего складом Ельчаниновой В.А.

- заведующего хозяйством Голомедовой Н.М.

- заместителя заведующего по административно-хозяйственной работе Жуковой Н.Г.

Комиссии ежемесячно производить снятие остатков продуктов питания в кладовых и обо всех нарушениях ставить в известность заведующего.

10. Заведующему складом Ельчаниновой В.А., заведующему хозяйством Голомедовой Н.Г., зам. зав. по АХР Жуковой Н.Г. ежемесячно проводить сверку остатков продуктов питания с бухгалтером Пешехоновой Ю.В.

11. В детском саду необходимо иметь:

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

- технологические карты приготовления блюд,

- два 20-дневных меню,

- медицинскую аптечку,

- график выдачи готовых блюд,

- нормы готовых блюд, контрольное блюдо,

- суточная проба за двое суток.

12. Запретить работникам пищеблока хранить личные вещи на рабочем месте.

13. Ответственность за организацию питания детей каждой группы возложить на воспитателя и младшего воспитателя.

14. Ответственными за отбор и хранение суточной пробы назначить поваров Гущину Т.С., Меканину Т.В., Масалытину Н.В., Плотникову Е.В. под контролем медсестры Ханыковой Ю.Б., Цапковой В.А.

15. Сотрудники в детском саду не питаются.

16. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Заведующий _____ Ю.В. Талдыкина

С приказом «Об организации питания в детском саду» от 12.01.2026г. № 75 ознакомлены:

_____ Голомедова Н.М.

_____ Гущина Т.С.,

_____ Ельчанинова В.А

_____ Иванюк В.О.

_____ Кустова В.В.

_____ Масалытина Н.В

_____ Меканина Т.В.

_____ Жукова Н.Г.

_____ Пешехонова Ю.В.

_____ Плотникова Е.В.

_____ Ханыкова Ю.Б.