

П Р И К А З

от « 22 » июня 2026 г.

г. Новосибирск

№ 1289-0

Об организации питания воспитанников и работников в ДОУ в 2026-2027 учебном году

С целью организации сбалансированного и рационального питания детей для формирования здорового образа жизни, охраны и укрепления здоровья, обеспечения социальных гарантий воспитанников, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по организации питания в ДОУ в 2026-2027 учебном году, ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать с 01.09.2026 г. 5-ти разовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин) воспитанников учреждения в соответствии с «Примерным 10-ти дневным меню».
2. Всем работникам ДОУ строго соблюдать требования СанПиН «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях».
3. Назначить ответственным за организацию питания в ДОУ, ведение табеля посещаемости детей, табеля питания работников ДОУ, предоставление их в бухгалтерию, калькулятора Потарыкину Наталью Бежановну. В ее отсутствие ответственным лицом назначить заведующего хозяйством Якимова Юрия Александровича.
- 3.1. Определить для лица, ответственного за питания следующий круг функциональных обязанностей:
 - 3.1.1. систематический контроль за:
 - графиком закладки продуктов;
 - графиком выдачи готовых блюд;
 - технологией приготовления пищи в соответствии с технологическими картами;
 - содержанием пищеблока, оборудования, хранения продуктов в соответствии с требованиями СанПиН;
 - качеством поставляемой продукции в соответствии с установленными требованиями (сроки реализации, соответствие сертификатов качества);
 - соблюдением норм температурного режима выдачи готовых блюд, холодильного оборудования;
 - ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции и хранение ее в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре +2...+6;
 - ведения табеля посещаемости детей в группах;
 - ведением документации пищеблока (журнал бракеража готовой продукции, журнал пищевой продукции – входной контроль и т.д.).
 - 3.1.2. Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню.
 - 3.1.3. Предоставлять меню для утверждения заведующим ДОУ до 15:00 часов накануне предшествующего дня, указанного в меню.
 - 3.1.4. Ежедневно в 07:00 утра вывесить меню на специальном информационно стенде пищеблока.
- 3.2. Возложить персональную ответственность за качество организации питания детей в группах в соответствии с графиком питания, утвержденного заведующим, на

воспитателей и младших воспитателей групп.

- строго выполнять график получения готовых блюд на пищеблоке;
- соблюдать сервировку столов для приема пищи (наличие на столах хлебниц, индивидуальных и бумажных салфеток, набор столовых приборов в соответствии с возрастом детей);
- раздачу пищи производить только в отсутствие детей за столами;
- соблюдать температурный режим раздаваемой детям пищи;
- своевременно раздавать детям второе блюдо;
- соблюдать соответствие порционных блюд при раздаче каждому ребенку;
- использовать индивидуальный подход к ребенку во время приема пищи с учетом его личностных особенностей или заболеваний;
- вести ежедневный контроль приема пищи (нравится, не нравится блюдо, соответствие объема порций согласно нормам);
- вести ежедневный контроль ведения табеля присутствующих детей соответствие поданных сведений калькулятору о фактическом присутствии детей с отметкой в меню – требовании;
- не оставлять детей во время приема пищи без присмотра взрослых;
- получать пищу в специально промаркированные емкости;
- сотрудникам при приеме пищи использовать отдельную посуду;
- соблюдать питьевой режим в группах;
- не допускать присутствие детей на пищеблоке.

3.3. Старшему воспитателю Леоновой Ирине Валерьевне:

- обеспечить обновление информации на сайте ДООУ в разделе «Питание»;
- своевременно осуществлять педагогический контроль качества организации питания и создания условий в группах;
- включать в оперативный контроль вопросы формирования рационального поведения полезных привычек, культурно-гигиенических навыков, основ культуры питания у детей;
- организовать проведение разъяснительной работы с воспитанниками, их родителями (законными представителями) по формированию навыков культуры здорового питания, этикета приема пищи;

3.4. Заведующему хозяйством Якимову Юрию Александровичу:

- своевременно создавать материально-технические условия для качественной организации питания воспитанников;
- систематически осуществлять проверку сохранности состояния пищеблока и оборудования, а также его использования работниками пищеблока по назначению;
- осуществлять систематический контроль рационального расходования ресурсов (электроэнергии, водо-и-тепло снабжения);
- организовать контроль выполнения должностных обязанностей работниками пищеблока.

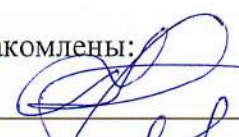
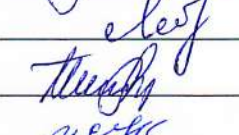
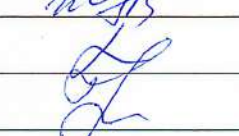
3.5. Кладовщику Шипициной Татьяне Николаевне:

- осуществлять своевременность заявки и доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент продуктов питания;
- осуществлять качественный контроль за поступающими продуктами питания в соответствии с установленными требованиями;
- обнаруженные некачественные продукты или их недостачу оформлять актом, который подписывается представителями поставщика в лице экспедитора;
- строго соблюдать требования СанПин к хранению продуктов в условиях склада;
- вести необходимую документацию;
- производить выдачу продуктов со склада в пищеблок в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 17:00 часов предшествующего дня, указанного в меню;
- ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером централизованной бухгалтерии.

- 3.6. Работникам пищеблока – кладовщику Шипициной Т.Н., заведующему производством (шеф-повару) Журавлевой М.Г., поварам Леухиной И.Н., подсобному рабочему кухни:
- работать только по утвержденному заведующим ДОУ и правильно оформленному меню;
 - строго соблюдать технологию приготовления блюд по утвержденным технологическим картам;
 - выдавать готовую продукцию только после снятия пробы членами бракеражной комиссии с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале согласно графику выдачи пищи на группы;
 - переодеваться в специально отведенном месте.
- 3.6.1. В пищеблоке необходимо иметь:
- инструкции по охране труда и технике безопасности, пожарной безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
 - журнал здоровья работников пищеблоке;
 - медицинскую аптечку;
 - графики закладки основных продуктов;
 - графики выдачи готовых блюд на группы;
 - объем готовых блюд в соответствии с возрастом, контрольные блюда;
 - суточную пробу (за 2 суток);
 - вымеренную посуду с указанием объема блюд;
 - журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
 - журнал бракеража готовой продукции;
 - журнал пищевой продукции – входной контроль.
- 3.6.2. Работникам пищеблока запрещается раздеваться, хранить личные вещи, продукты питания в пищеблоке.
4. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.
5. Контроль исполнения приказа во время отсутствия заведующего возложить на старшего воспитателя Леонову И.В.

Заведующий МБДОУ д/с № 7 _____ Т.К. Санина

С приказом ознакомлены:

«22» июня	2026г.		Якимов Ю.А.
«22» июня	2026г.		Леонова И.В.
«22» июня	2026г.		Шипицина Т.Н.
«22» июня	2026г.		Журавлева М.Г.
«22» июня	2026г.		Леухина И.Н.
«22» июня	2026г.		Потарыкина Н.Б.