

Муниципальное бюджетное дошкольное  
образовательное учреждение  
«Детский сад № 14 «Ласточка»  
623732, Свердловская область,  
Режевской район, п. Озерный,  
ул. Клубная, д. 3

Номер документа	Дата
№ 06/ 04-04	16.01.2026.

## Приказ

### «Об организации питания воспитанников и сотрудников в МБДОУ «Детский сад № 14»

В целях организации сбалансированного рационального питания детей в Учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологического приготовления блюд в соответствии с 10-ти дневным меню, выполнением норм и калорийности, а так же осуществления контроля за организацией питания, руководствуясь санитарными правилами и нормами Сан ПиН 2.3./2.4. 3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения; Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.02.2000г. (в редакции от 13.07.2020г.) «О качестве и безопасности пищевых продуктов, Уставом ДОУ,

#### ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание воспитанников в Учреждении в соответствии с 10-ти дневным меню, утвержденным заведующим для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3-х лет до 7 лет, посещающих МБДОУ «Детский сад № 14».
  - 1.1. Утвердить план мероприятий по контролю за организацией питания воспитанников на 2026год. (Приложение)
  - 1.2. Возложить ответственность за организацию питания на заведующего, Костоусову М.В. и кладовщика Негуляеву Ю.А.
2. Ответственным за организацию питания Костоусовой М.В. и Негуляевой Ю.А.
  - 2.1. Осуществлять контроль по составлению меню-требования накануне, предшествующему дню, указанному в меню-требования.
  - 2.2. При составлении меню-требования учитывать следующие требования:
    - определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;
    - при отсутствии наименования продукта в бланке меню-требования дописывать в конце списка;
    - в конце меню-требования ставить подписи медсестры, повара, принимающего продукты, кладовщика и заведующего.
3. Работникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в Учреждении: поварам, кладовщику:
  - 3.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному 10-ти дневному меню – требованию.
  - 3.2. За своевременность доставки продуктов, получающих продукты, точность веса, количество, качество и ассортимент, а так же выданных со склада продуктов, несет ответственность кладовщик, Негуляева Ю.А.
  - 3.3. При обнаружении некачественных продуктов или недостаточность в весе, который указан в товарной накладной, оформляется Акт, который подписывают представители Учреждения и поставщика.
  - 3.4. Выдачу продуктов со склада на пищеблок производить в соответствии с утвержденным меню-требованием не позднее 15-00 часов, предшествующего дня, указанного в меню.
4. Повару Софроновой А.В. необходимо:
  - 4.1. Строго соблюдать технологию приготовления блюд.

4.2. Выдавать готовую продукцию только после снятия пробы медицинской сестрой обязательной отметкой вкусовых качеств готовности блюд в бракеражном журнале. И оставлять контрольное блюдо.

4.3. За отбор суточной пробы несет ответственность повар Софронова А.В.

Хранить суточную пробу 48 часов при температуре +2-+6 С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования и датой отбора.

Ответственность за правильность отбора и хранение несет ответственность повар Софронова А.В.

4.4. Работникам пищеблока выдавать приготовленные блюда в специально отведенном месте.

5. На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкцию по ОТ и технике безопасности, должностные инструкции;
- картотеку технологических карт приготовления готовых блюд;
- график выдачи готовых блюд;
- график смены кипяченой воды;
- нормы готовых блюд;
- суточную пробу за 2 суток;
- вымеренную, промаркированную посуду с указанием объема блюд;
- медицинскую аптечку.

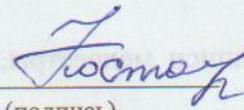
6. Ответственность за организацию питания, питьевой режим воспитанников каждой группы несут воспитатели. За получение пищи и кипяченой воды и раздачу пищи несут ответственность младшие воспитатели.

6.1. Во время приёма пищи воспитанниками, воспитатели и младшие воспитатели занимаются непосредственно организацией питания воспитанников и привитие им культурно-гигиенических навыков.

7. Ответственность за выполнение данного приказа возлагаю на всех работников, отвечающих за питание воспитанников в Учреждении.

8. Контроль исполнения данного приказа оставляю за собой.

Заведующий



(подпись)

М.В. Костоусова

**План мероприятий  
по контролю за организацией питания**

№	Мероприятия	Дата	Ответственные
<b>Организационная работа</b>			
1.	Издание приказов по организации питания на 2026 год	январь	Костоусова М.В
2.	Разработка плана работы по организации питания ДООУ	январь	Костоусова М.В.
3.	Заседание комиссии по питанию	1 раз в месяц	Костоусова М.В.
4.	Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования	ежедневно	Негуляева Ю.А.
5.	Разработка нормативно-методической документации для организации контроля за питанием детей в ДООУ	сентябрь	Комиссия по питанию
6.	Замена посуды для пищеблока: кастрюли, ножи, доски. Приобретение ведер для отходов.	В течение года	Негуляева Ю.А.
7.	Своевременная замена колотой посуды.	По мере необходимости	Негуляева Ю.А.
8.	Утверждение и апробирование новых технологических карт	по мере необходимости	Софронова А.В.
<b>Работа с родителями</b>			
1.	Информирование родителей об ассортименте питания детей (меню на сегодня).	ежедневно	Воспитатели групп
2.	Индивидуальное консультирование родителей детей с плохим аппетитом.	по мере необходимости	Кочергина Н.И.
3.	Консультирование по вопросам организации питания детей в семье через уголки для родителей	1 раз в месяц	Воспитатели групп
4.	Выпуск газеты «Поговорим о правильном питании»	март	Воспитатели групп
5.	Групповые родительские собрания «Питание – основа здоровья детей»	октябрь	воспитатели групп
6.	Выступление на общем родительском собрании по организации питания в ДООУ. Выполнение натуральных норм.	апрель	Костоусова М.В.
<b>Работа с кадрами</b>			
1.	Проверка знаний СанПиНов поваров.	Сентябрь	Костоусова М.В.
2.	Консультация для младших воспитателей на тему: «Организация процесса питания».	Октябрь	Костоусова М.В.
3.	Оперативный контроль «Привитие культурно - гигиенических навыков».	Ноябрь	Белоусова Н.Б.
4.	Производственное совещание: 1.«Роль младшего воспитателя в организации питания детей» 2. Отчет комиссии по контролю за организацией питания детей в группах»	декабрь	Кочергина Н.И. Костоусова М.В.
5.	Плановая проверка «Состояние работы по организации питания детей».	декабрь	Костоусова М.В. Белоусова Н.Б.
6.	Рабочие совещания по итогам проверки групп	1 раз в месяц	Негуляева Ю.А.
<b>Работа с детьми</b>			
1.	Маленькие кулинары	1 раз в месяц, в течение года	Подготовительная группа
2.	Коллаж «Приглашаем к столу»	ноябрь	Воспитатели групп
3.	Экскурсия детей на пищеблок.	ноябрь	воспитатели

4.	Коллаж «Что такое хорошо, и что такое плохо»	февраль	подготовительная группа
5.	Создание центров этикета в группах	март	воспитатели старших возрастных групп
6.	Выставка детского творчества из круп «Мы фантазеры»	апрель	подготовительная группа
7.	Изготовление макета «Живые витаминки»	май	средняя группа

#### Контроль за организацией питания

1.	Осуществление осмотра при поступлении каждой партии продукции	ежедневно	Негуляева Ю.А.
2.	Соблюдение правил хранения и товарного соседства	ежедневно	Негуляева Ю.А.
3.	Контроль за санитарным состоянием рабочего места	ежедневно	Негуляева Ю.А.
4.	Соблюдение санитарных требований к отпуску готовой продукции	ежедневно	Софронова А.В.
5.	Соблюдение и выполнение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания	ежедневно	Софронова А.В.
6.	Соблюдение технологических инструкций	ежедневно	Софронова А.В.
7.	Снятие суточной пробы и отбор для хранения	ежедневно	Софронова А.В.
8.	Осуществление контроля качества продукции, наличия товаросопроводительных документов, ведение учётно-отчётной документации	постоянно	Негуляева Ю.А.
9.	Контроль за закладкой продуктов на пищеблоке	ежедневно	Кочергина Н.А.
10.	Осуществление входного контроля за условиями транспортировки продуктов питания от поставщиков	по мере привоза продуктов	Негуляева Ю.А.
11.	Контроль за организацией процесса кормления в группах	систематически	комиссия по питанию родители
12.	Контрольные взвешивания порций на группах	по мере необходимости	комиссия по питанию родители
13.	Соблюдение инструкций выполнения технологических процессов на пищеблоке	постоянно	Софронова А.В.
14.	Соблюдение графика выдачи готовой продукции на группе	ежедневно	комиссия по питанию
15.	Контроль за состоянием уборочного и разделочного инвентаря на пищеблоке.	1 раз в месяц	Негуляева Ю.А.
16.	Контроль за температурным режимом в холодильных установках.	ежедневно	Негуляева Ю.А.
17.	Снятие остатков продуктов питания на складе	1 раз в месяц	Негуляева Ю.А.
18.	Анализ выполнения натуральных норм питания	1 раз в месяц	Комиссия по питанию

#### Работа с поставщиками

1.	Заключение договора на поставку продуктов.	1 раз в квартал	Негуляева Ю.А.
2.	Подача заявок на продукты.	2 раза в неделю	Негуляева Ю.А.
3.	Постоянный контроль за качеством поставляемых продуктов.	По мере поступления	Комиссия по питанию

в МБДОУ «Детский сад № 14»

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 296520261781276660661547455625433911011083524512

Владелец Костоусова Марина Викторовна

Действителен с 11.02.2026 по 11.02.2027