

Муниципальное казённое учреждение  
«Департамент образования местной администрации г.о. Нальчик»

Муниципальное казённое дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад № 14» городского округа Нальчик  
Кабардино-Балкарской Республики

ПРИКАЗ

«24» 06 2026г.

№ 22

**Об организации питания воспитанников  
в летний оздоровительный период 2026 года**

В целях обеспечения качественного сбалансированного питания воспитанников МКДОУ «Детский сад № 14» г. Нальчик в летний оздоровительный период 2026 года, недопущения возникновения заболеваний кишечными инфекциями, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню-требованием и технологической картой, выполнением норм питания и калорийности блюд, а также осуществления контроля по организации питания

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Организовать питание детей в летний оздоровительный период 2026 года в соответствии с «Примерными 10-дневными рационами питания (меню) для организации питания возрастных категорий детей в возрасте от 2 до 3 лет и от 3 до 7 лет», разработанными для питания детей в МКДОУ в соответствии с требованиями СанПиН».
2. Изменения в рацион питания детей вносить с разрешения заведующего и в соответствии новыми Санитарными правилами СП 2.4.3648-20
3. Возложить ответственность за организацию питания в ДОУ на Органову О.Б. - кладовщика;
4. Проводить работу по организации питания на основании следующих нормативных актов МКДОУ «Детский сад № 14»:
  - 1.1. «Положения об организации детского питания»;
  - 1.2. «Положения об административном контроле организации и качества питания».
5. Кладовщику Органовой О.Б.:
  - 5.1. Составлять меню - раскладку накануне предшествующего дня, указанного в меню.

- 5.2. При составлении меню - раскладки учитывать следующие требования:
- нормы на каждого ребёнка в соответствии с требованиями СанПиН, проставляя норму выхода блюд;
  - калорийность, сбалансированность и взаимозаменяемость блюд в соответствии с наличием имеющихся в кладовой продуктов питания;

В конце меню - раскладки ставить подпись ответственного за написание меню, кладовщика, одного из поваров, принимающих продукты из кладовой.

5.3. Представлять меню - раскладку для утверждения заведующей ДОО накануне указанного в меню дня.

5.4. Возврат и добор продуктов питания в меню оформлять не позднее 9.00 ч. текущего дня.

5.6. Предоставлять ежемесячный отчет о выполнении натуральных норм питания заведующему ДОО до 5 числа месяца, следующего за отчетным.

5.7. Вести таблицу питания детей и другую документацию по организации питания в соответствии с номенклатурой дел ДОО.

6. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за выполнение режима питания в ДОО - повару (Тхамоковой Ф.Ч.); кух.работчей Хакяговой Л.Г.:

- разрешается работать только по утверждённому и правильно оформленному меню;
- делать возврат продуктов питания при получении от поставщика при обнаружении некачественного товара.

- усилить контроль за выполнением санитарного законодательства в разделе 14 «Требование к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий», разделах 15-16 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологических требований к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

7. Повару Тхамоковой Ф.Ч., производить выдачу пищи с пищеблока в строго установленное время ( в соответствии с графиком).

8. Ответственность за снятие проб готовой продукции и санитарное состояние пищеблока возложить на бракеражную комиссию в течение рабочего дня.

8.1. Снятие проб производить за 10-20 минут до времени раздачи пищи с записью в бракеражный журнал.

9. Младшим воспитателям обеспечить исполнение графика получения готовых блюд с пищеблока в группы в теплый период и качественную организацию питания воспитанников в возрастных группах в соответствии с требованиями санитарного законодательства.

10. Кладовщику Ортановой О.Б. обеспечить:

10.1. Соблюдение СП 2.4.3648-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» в части требований к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных.

изделий на пищеблоке ДООУ и в кладовых для хранения продуктов (разделы 14,15, 16 СП 2.4.3648-20 ).

10.2. Строгий контроль за качеством завозимых в ДООУ продуктов питания. В случае обнаружения некачественного, просроченного товара не принимать продукты от поставщика и сообщить заведующему ДООУ.

10.3. Вести контроль за своевременностью доставки продуктов, точностью веса, количеством, качеством, ассортиментом получаемых продуктов и наличием ветеринарных справок и сертификатов качества.

10.4. Производить выдачу продуктов из кладовой в пищеблок в соответствии с утвержденным заведующим ДООУ меню не позднее 17.00 дня, предшествующего указанному в меню - требованию под подпись повара.

10.5. Соблюдать нормы хранения и товарное соседство продуктов питания в продуктовых кладовых.

10.6. Ежемесячно проводить сверку расходов продуктов питания с бухгалтерией ДООУ

10.7 Вести учет полученных от поставщиков продуктов питания по счетам - фактурам в соответствии с договорами о поставке продуктов.

10.8 Вести необходимую документацию в соответствии с номенклатурой дел ДООУ.

11. Поварам Тхамоковой Ф.Ч. строго соблюдать технологию приготовления блюд и закладку необходимых продуктов по утвержденному заведующим ДООУ графику.

12. Возложить персональную ответственность за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции в установленном порядке и за ее хранение в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре +2...+6 °С на повара Тхамокову Ф.Ч.

13. Работникам пищеблока (Тхамоковой Ф.Ч., Хакаяговой Л.Г.):

13.1 На рабочем месте необходимо иметь:

- Инструкции по охране труда и технике безопасности, правила охран труда при эксплуатации электроприборов (вывешиваются около каждого оборудования или хранятся в специальной папке), должностные инструкции;
- Картотеку технологий приготовления блюд;
- Медицинскую аптечку;
- График закладки продуктов;
- График выдачи готовых блюд;
- Нормы готовых блюд, контрольное блюдо;
- Суточные пробы за 2 суток;
- Вымеренную посуду с указанием объема блюд;
- Огнетушитель;
- Диэлектрические коврики около каждого прибора

- 13.2 Запрещается на рабочем месте раздеваться и хранить личные вещи.  
14. Ответственность за организацию и культуру питания детей на группах несут воспитатели и младшие воспитатели возрастных групп.  
15. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Заведующий



Э.М.Аришова

С приказом ознакомлены:

Орлова О.Б.   
Жакирова А.Т.   
Жаманова Ф.Ч. 