

Калинина
Татьяна
Викторовна

Подписан: Калинина Татьяна
Викторовна
DN: O=МДОУ детский сад
№4 «Теремок»,
CN=Калинина Татьяна
Викторовна,
E=kozm.ds4@mari-el.gov.ru
Основание: Я являюсь
автором этого документа
Местоположение: место
подписания
Дата: 2026-10-27 16:31:14
Foxit Reader Версия: 9.7.2

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ
Республика Марий Эл
Муниципальное образование
Городской округ «Город Козьмодемьянск»
**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ДЕТСКИЙ САД № 4 «ТЕРЕМОК»**

г. Козьмодемьянск, Центральный микрорайон д. 3 тел. (83632) 7 – 18 – 59

15.09.2026.

ПРИКАЗ

№ 12.1

«Об организации питания воспитанников в 2026 году»

В соответствии с Федеральным законом № 273-ФЗ от 29.12.2012 г. «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 8 декабря 2020 года, санитарноэпидемиологическими правилами и нормами СанПин 2.3/2.4.4282-26 от 02.06.2026 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России № 178 от 11.03.2012 г. «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений». Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000 г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020 года, Уставом ОУ, а также в целях организации сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню требованием и технологической картой, для осуществления контроля качества питания воспитанников в МДОУ «Детский сад №4 Теремок»

ПРИКАЗЫВАЮ:

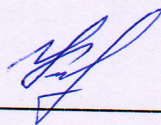
1. Организовать питание детей в МДОУ на основании 10 дневного рациона питания (меню). Изменения в рацион питания детей вносить только с разрешения заведующей Калининой Татьяны Викторовны в соответствии с нормативными документами, регламентирующими организацию питания детей в дошкольных образовательных учреждениях на основании 10 дневного рациона питания (меню).

2. Назначить ответственных лиц за организацию и качество питания воспитанников в МДОУ:
 - Симулина Н.А.- повара
 - Колесникову А.М. - повара;
 - Стояновскую С.В. медицинскую сестру;
 - Сильдушкину Н.А.. – заведующим складом.
3. Соблюдать режим дня в части организации питания воспитанников в группах, ответственность за организацию питания возложить на воспитателей групп, за соблюдение требований СанПиН – на младших воспитателей групп.
4. При составлении меню-требования учитывать следующее:
 - определять нормы на каждого ребенка в соответствии с требованиями СанПиН, проставляя выход блюд в соответствующую графу:
 - в конце меню-требования ставить подписи старшей медицинской сестры, кладовщика, одного из поваров, принимающих продукты из кладовой.
5. Представлять меню-требование для утверждения заведующему МДОУ накануне предшествующего дня, указанного в меню-требования
6. Возврат и дополнение продуктов в меню-требование оформлять не позднее 09.30 часов.
7. Осуществлять своевременное информирование об организации питания в информационных стендах для родительской общественности.
8. Заказ продуктов питания осуществлять согласно 10 дневного меню и сроков хранения продуктов.
9. Назначить ответственных лиц за своевременную доставку и реализацию продуктов питания (точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых с базы продуктов) - Сильдушкину Н.А. заведующую хозяйством.
10. Получение продуктов в кладовую производит завскладом Сильдушкина Н.А. материально – ответственное лицо.
11. Обнаруженные некачественные пищевые продукты и продовольственное сырье или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями МДОУ (заведующий, медицинская сестра, повар,) и поставщиком
12. При получении пищевых продуктов, продовольственного сырья завсклад проводит визуальную и органолептическую оценку их доброкачественности с фиксацией результатов.
13. Выдачу продуктов завскладом из продуктовой кладовой на пищеблок повару производить в соответствии с утвержденным заведующим меню-требованием не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню-требовании, под роспись (повар).

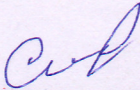
14. Поварам строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить на основании меню.
15. Назначить ответственное лицо за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции в установленном порядке и за ее хранение в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре +2...+6 °С: - Симулина Н.А.- повара.
16. Создать бракеражную комиссию в составе, определенным отдельным приказом.
17. Заведующему хозяйством Сильдушкиной Н.А ежемесячно производить выверку по снятию остатков продуктов питания с бухгалтером - Паловой Н.П Комиссии ежеквартально производить снятие остатков продуктов с составлением акта. Обо всех нарушениях ставить в известность заведующего МДОУ.
18. Завскладом Сильдушкиной Н.А., ежемесячно проводить мониторинг движения и учета продуктов питания на складе.
19. Возложить на заведующего хозяйством Сильдушкину Н.А. ответственность за бесперебойную работу холодильно – технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарем, посудой и моющими средствами.
20. Возложить ответственность на поваров Симулина Н.А., Колесникову А.М за:
 - хранение ,маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке.
 - соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов)
21. Сотрудникам пищеблока строго соблюдать инструкции по охране труда и технике безопасности в МДОУ
- 22.Общий контроль за организацией питания в МДОУ оставляю за собой.

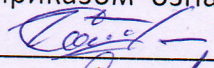
Заведующий «Теремок»

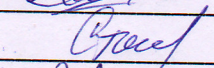
МДОУ детский сад №4 «Теремок»

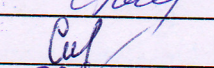


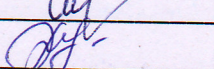
Калинина Т.В.

С приказом ознакомлены:  / Симулин .Н.А.

 / Колесникова.А.М./

 / Стояновская С.В../

 / Сильдушкина Н.А.

 / Даурова С.М.