



МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЁННОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ МЕСТНОЙ
АДМИНИСТРАЦИИ Г.О.НАЛЬЧИК» МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЁННОЕ
ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ДЕТСКИЙ САД № 58» Г.О. НАЛЬЧИК
(МКДОУ «ДЕТСКИЙ САД № 58» Г.О.НАЛЬЧИК)

ПРИКАЗ

НАЛШЫК КЪАЛЭ ОКРУГЫМ И КЪЭРАЛ 1УЭХУЩ1АП1Э «САБИЙ САД 58»

УНАФЭ

НАЛЬЧИК ШАХАР ОКРУГУНУ МУНИЦИПАЛКАЗНА ШКОЛЪА ДЕРИ БИЛИМ БЕРГЕН
МЕКЯМЫ «58-ЧИ САБИЙ САД»

БУЙРУКЪ

РФ, КБР, г. о. Нальчик, ул. Ватутина 6, тел. 8(8662) 40-74-16; 40-97-42

mkdou-ds58@mail.ru

30.08.2025

№ 50 о/д

«Об организации питания детей на 2025-2026 учебный год»

С целью организации сбалансированного рационального питания детей строго выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню – требованием и технологической картой, а также в рамках осуществления в 2025-2026 учебном году производственного контроля по данному вопросу **приказываю:**

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «Примерным 10-дневным рационом питания (меню) для организации питания детей в возрасте от 2 лет до окончания дошкольного образования в муниципальных казенных дошкольных образовательных учреждениях, реализующих основную образовательную программу дошкольного образования в группах с 12 часовым пребыванием детей».
- 1.1. Изменения в рацион питания детей вносить только с разрешения заведующего детским садом и в соответствии с Методическими указаниями.
2. Возложить ответственность за организацию рационального питания на заведующего МКДОУ «Детский сад №58» Хачемизову Ф.Б. в соответствии с функциональными обязанностями СанПиН 2.4.1.3049-13.
3. Кладовщику – Азаматовой З.А. и шеф – повару – Махиеву Х.Х.:
- 3.1. Составлять меню – требование накануне предшествующего дня, указанного в меню – требовании.
- 3.2. Предоставлять меню – требование для утверждения заведующего накануне предшествующего дня, указанного в меню – требовании.

- 3.3. Возврат и добор продуктов в меню - требования оформлять не позднее 9:00 часов текущего дня.
4. Утвердить график выдачи:
- завтрак (по возрастной группе) -8:15 - 8:35;
 - 2 завтрак- 9:45-10:40;
 - обед – 11:45 - 12:30;
 - полдник – 15:20 – 15:40.
5. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении - шеф –повару, поварам, кладовщику:
- 5.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню – требованию.
- 5.2. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых продуктов несет ответственность кладовщик учреждения – Азаматовой З.А.
- 5.3. Обнаруженные некачественные пищевые продукты, их недостача оформляется актом, который подписывается представителями детского сада и поставщиками, в лице экспедитора.
- 5.4. Получение продуктов в кладовую производит кладовщик Азаматовой З.А.
- 5.5. – материально – ответственное лицо.
- 5.6. При получении пищевых продуктов кладовщик Азаматовой З.А.
- 5.7. проводит визуальную органолептическую оценку их доброкачественности с фиксацией результатов в «Журнале по контролю за доброкачественностью скоропортящихся продуктов, поступающих с базы на пищеблок».
- 5.8. Выдачу продуктов кладовщиком из продуктовой кладовой на пищеблок (шеф-повару) производить в соответствии с утвержденными заведующим меню – требованием не позднее 16:00 предшествующего дня, указанного в меню – требовании, под роспись (шеф - повар).
- 5.9. В целях организации контроля за приготовлением пищи ответственным лицам Гучаевой М.Б. – старшей медсестры и Башлыковой С.В. – председателю ПК за закладку основных продуктов в котел производить записи о проведенном контроле в специальном журнале «Журнал закладки основных продуктов питания», который хранится на пищеблоке.
- 5.10. Шеф – повару Махиеву Х.Х. строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику:
- 07:30 – масло сливочное в кашу, сахар, сыр для завтрака;
 - 09:30 – тесто для выпечки, масло сливочное, яйцо, сахар;

- 11:30 – масло во второе блюдо, сахар в третье блюдо;
- 13:00 – творог, масло сливочное, масло растительное, яйцо, сахар;
- 15:00 – сахар в 3-е блюдо.

5.11. Шеф – повару производить закладку продуктов в котел в присутствии ответственных лиц за закладку.

5.12. Возложить персональную ответственность за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции в установленном порядке и за её хранение в течении 48 часов (не считая выходные и праздничные дни) в специальном холодильнике при температуре $+4^{\circ}\text{C}$ ($\pm 2^{\circ}\text{C}$) на шеф – повара Махиева Х.Х.

6. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы:

- завтрак (по возрастной группе) - 8:15 - 8:35;
- 2 завтрак-9:45-10-40;
- обед – 11:45 - 12:30;
- полдник – 15:20 – 15:40.

7. Создать бракеражную комиссию для определения органолептических свойств готовой продукции и разрешения выдачи данной продукции в группы в составе:

- Хачемизова Ф.Б. – заведующая;
- Махиев Х.Х. – шеф – повар;
- Гучаевой М.Б. – старшая медсестра;
- Таова И.Ю. – член РК.

7.1. Для выполнения функций, возложенных на бракеражную комиссию, необходимо иметь на пищеблоке: весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне (вмещающую как 1 порцию блюд, так и 10 порций), линейку.

8. Кладовщику Азаматовой З.А. ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с главным бухгалтеров – Кудяевой Т.Р.

9. На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции; инструкции по соблюдению санитарно – эпидемиологического режима;
- картотеку технологии приготовления блюд;
- график закладки продуктов;
- график выдачи готовых блюд;
- нормы готовых блюд;
- суточную пробу за 2 суток;
- вымеренную посуду с указанием объёма блюд.

10. Работникам пищеблока запрещается раздеваться на рабочем месте и хранить личные вещи.
11. Ответственность за организацию питания детей в каждой группе несут воспитатели и младшие воспитатели.
12. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Заведующий

Ф. Б. Хачемизова

С приказом ознакомлены:



	Т.Р. Кудаяева
	М.Б. Гучаева
	Х.Х. Махиев
	З.А. Азаматова
	С.В. Башлыкова
	И.Ю. Таова