



Администрации города Нижнего Новгорода
Департамент образования
Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 385»
603148, город Нижний Новгород, улица Мечникова, дом 38, тел./факс (831)214 22 72

П Р И К А З

От «01» сентября 2025г.

№146-ОД

«Об организации питания
в МАДОУ «Детский сад №385»
в 2025-2026уч.г.»

С целью обеспечения полноценного, сбалансированного питания воспитанников МАДОУ
«Детский сад №385»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. При организации питания в МАДОУ руководствоваться Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», примерным десятидневным меню, рекомендованным Департаментом образования г. Нижнего Новгорода от 11.12. 2023г., в рамках внебюджетных (родительских) средств и выделенных ассигнований на детей-инвалидов.
2. Утвердить график выдачи питания с пищеблока на группы с 01.09.2024г. в соответствии с режимом дня и возрастными группами (Приложение № 1 к приказу).
3. С целью осуществления контроля за закладкой продуктов на пищеблоке назначить ответственных и организовать дежурство ежедневно с 6.30 в соответствии с графиком закладки продуктов (приложение №2)
4. Возложить ответственность на **делопроизводителя Егорову О.А.** за:
 - ведение табеля учета посещаемости воспитанников;
 - взаимодействие с работниками пищеблока: ежедневно до 9.00 сообщать фактическое количество воспитанников для своевременной корректировке меню-требования;
 - ведение табеля учета питания сотрудников;
 - сбор личных заявлений работников на предоставление или отказ от питания;
5. Возложить **ответственность на специалиста в области охраны труда Юкланову М.М. М.И.** за обеспечение пищеблока:
 - инструкциями по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима,
 - памятками по безопасному использованию технологического оборудования.
 - графиками закладки продуктов, выдачи готовых блюд.
6. Возложить ответственность на **повара Малышеву Ю.Г.** за:
 - выполнение технологии приготовления блюд, в соответствии с технологическими картами;

- соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска: первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2 часов, повторный разогрев блюд не допускается.
- соблюдение требований к температуре: горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче должны иметь температуру +60...+65°C; холодные закуски, салаты, напитки - не ниже +15°C.
- соблюдение правил холодной (первичной) и тепловой обработки продуктов;
- выдачу готовой пищи только после проведения контроля бракеражной комиссии в составе не менее 3-х человек;
- правильность отбора и хранения суточной пробы пищи;
- хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;
- за соблюдением норм готовых блюд,
- за наличием контрольного блюда;
- вымеренную посуду с указанием объема блюд.

7. Возложить ответственность на **кладовщика Лебедеву М.В.** за:

- правильность хранения продуктов и соблюдение сроков их реализации;
- температурный режим в холодильных установках, с записью в соответствующих журналах;
- составление ежедневного меню-требования установленного образца с указанием выхода блюд для детей дошкольного и раннего возраста соответствии с десятидневным меню;
- предоставление меню для утверждения заведующим накануне дня, указанного в меню.
- составление заявки на базу в соответствии с меню-требованием;
- возврат и добор продуктов осуществлять не позднее 9.00 часов;
- своевременную подачу заявок поставщикам на поставку продуктов питания;
- контроль за наличием сертификатов качества продуктов питания;
- проверку качества поступающих продуктов (бракераж) и регистрацию результатов проверки в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок
- условия хранения продуктов (санитарное состояние кладовых, их оборудование, соблюдение правил товарного соседства, сроки хранения сыпучих продуктов, овощей..

8. **Старшему воспитателю Федорицкой Н.В.** обеспечить изучение деятельности воспитателей по организации питания детей в группах:

- соблюдение режима питания;
- формирование навыков самообслуживания и культуры еды в соответствии с возрастом;
- взаимодействие с родителями по организации питания: наличие в родительских уголках десятидневного меню, ежедневного меню, рекомендаций по организации питания дома.

9. Возложить ответственность на **воспитателей** за организацию питания детей в группах:

- ежедневное размещение в уголке для родителей меню с рекомендациями на ужин детям;
- соблюдение режима питания;
- доведение норм питания до каждого ребенка;
- соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;
- формирование навыков самообслуживания и культуры еды у детей;
- организацию питьевого режима в группах.

10. Возложить ответственность на **заместителя заведующего по АХР Сапогову О.В.** за:

- бесперебойную работу холодильного, технологического оборудования пищеблока;
- оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами;
- своевременное выполнение ремонта помещений пищеблоков детского сада и замену технологического оборудования;
- за своевременное предоставление в ЦБ меню-требования;
- ежемесячный мониторинг выполнения денежных нормативов по питанию, выполнения натуральных норм, предоставление отчета в ОДУ до 1 числа каждого месяца.

11. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой