

Евтеева
Нелли
Ибрагимовна

Подписано цифровой
подписью: Евтеева
Нелли Ибрагимовна
Дата: 2026.09.01
14:35:57 +03'00'



Российская Федерация
муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
города Ростова-на-Дону «Детский сад № 301»

Приказ

31.08.2026 г.

№ 258

«Об организации питания воспитанников
на 2026-2027 учебный год»

В соответствии с постановлением главного государственного санитарного врача РФ от от 2 июня 2026 года № 18 (зарегистрировано в Минюсте 2 июня под № 86854) «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СанПиН СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней», положением об организации питания воспитанников, с целью организации сбалансированного питания воспитанников МАДОУ № 301

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Осуществлять в 2026-2027 учебном году в дни работы МАДОУ Детский сад № 301 питание воспитанников посредством реализации двухнедельного основного меню.
2. Возложить ответственность за организацию питания на заместителя заведующего по административно-хозяйственной части Арутюнян Е.М.,
3. Утвердить график приема пищи:

Время приема пищи	Приемы пищи
	12 часов
8:30—8:50	Завтрак
10:30—10:50	Второй завтрак
12:10—12:50	Обед
15:30—15:50	Полдник
18:30—18:50	Ужин

4. Воспитателям групп:

- своевременно представлять работникам пищеблока заявку на фактическое количество питающихся воспитанников;
- вести табель учета воспитанниками по установленной форме;
- проводить разъяснительные беседы с родителями (законным представителями) воспитанников о важности информирования (не менее чем за 24 часа) об отсутствии воспитанника в детском саду, количестве дней отсутствия;
- информировать родителей (законных представителей) воспитанников о порядке организации питания в детском саду, навыках и культуре здорового питания детей.
- Размещать на стенде в группе ежедневное меню с указанием выхода порции.

5. Кладовщику Шихвердиевой Б.И.:

5.1. Составлять меню-требование на выдачу продуктов питания, только на основании утвержденного перспективного меню. Размещать на стенде ежедневное меню с указанием выхода порции.

5.2. Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню согласно данным, предоставленными воспитателями. Осуществляет контроль за приготовлением пищи работниками пищеблока, определяет качество готовой продукции, отмечая в бракеражном журнале установленного образца, осуществляет контроль за своевременной закладкой суточных проб готовой

продукции и за раздачей питания в группы в соответствии с нормами объема порции и возрасту детей.

5.3. Ежемесячно подводить итоги выполнения натуральных норм питания на каждого ребенка с указанием причин невыполнения для предоставления информации руководителю МАДОУ, вести подсчет калорийности пищи, их энергетической ценности.

5.4. Обеспечить формирование заявки на поставку продуктов питания в соответствии с утвержденным перспективным меню.

5.5. Прием продуктов от поставщиков осуществлять только при наличии сертификатов качества с занесением поставки в журнал бракеража сырой продукции.

5.6. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых с базы продуктов. Не допускать использования просроченных продуктов в питание.

5.7. Обнаруженные не качественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями МАДОУ и поставщика.

5.8. Получение продуктов в кладовую производится кладовщиком - материально-ответственное лицом.

5.9. Выдачу продуктов из кладовой в пищеблок производить в соответствии с утвержденными заведующей меню не позднее 16.00 предшествующего дня, указанного в меню.

6. Поварам Исмаиловой С.Б., Исмаиловой Е.Х., Аббасовой С.Ш., Джамаловой Р.Н., строго соблюдать и исполнять нормы СанПин:

- Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню-требованию.
- Приготовление блюд осуществлять в соответствии с технологическими картами и соблюдением всех требований технологического процесса.
- Ежедневно выставлять контрольное блюдо на полочку для контрольного блюда.
- Оставлять суточные пробы после каждого приготовления пищи и хранить 48 часов с специально отведенном холодильнике для проб с маркировкой каждой емкости.
- Соблюдать ведения журнала закладки продуктов, журнала температурного режима холодильного оборудования, журнал работы бактерицидный рециркулятор.

7. Кухонным рабочим Бабаевой Ч.Ю., Эсендуллаевой З.М.:

- Своевременно и тщательно проводить влажную текущую уборку помещений пищеблока с применением дезинфицирующих средств.
- Соблюдать режим обеззараживания воздуха и проветривания помещения.
- Замачивать ветоши для мытья столов, кухонной посуды, утвари и технологического оборудования после каждого приготовления пищи в емкости с применением дезинфицирующих средств.
- Соблюдать инструкцию по разведению дезинфицирующих средств, концентрацию 0,2%, как при карантинных мероприятиях.

8. Ответственным за ведение журналов пищеблока назначить медицинского работника Рахмановой Д.А., ежедневно проводить осмотр сотрудников пищеблока на наличие заболеваний.

9. Всем сотрудникам пищеблока следить за санитарным состоянием помещений, за наличием при поставке продуктов питания следов членистоногих и грызунов.

10. Контроль за исполнением приказа оставляю за заместителем заведующего по АХЧ Арутюнян Е.М.

Заведующий МАДОУ 301

Н.И. Евтеева

С приказом ознакомлены: