

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение города Новосибирска

«Детский сад № 21 «Родничок»

Приказ

От 21.08.2026

№ 108-од

О назначении ответственных за
организации питания в
МБДОУ д/с № 21
в 2026-2027 учебном году

В целях совершенствования организации и качества питания воспитанников в МБДОУ д/с № 21

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Возложить ответственность за организацию рационального питания на калькулятора Штиккер Е.В. и кладовщика Голыбину Л.А. в соответствии с функциональными обязанностями и санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.4282--26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
2. Ответственным:
 - 2.1. Составлять меню-заказ накануне предшествующего дня, указанного в меню, используя сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях под ред. М.П. Могильного и В.А.Тутельяна, 2010 г. и сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений под ред. Первалова А.Я., 2012 г.,
 - 2.2. При составлении меню-заказа учитывать следующие требования:
 - определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;
 - при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка;
 - ставить подписи калькулятора, кладовщика, одного из поваров, принимающих продукты из кладовой, и заведующего.
 - 2.3. Представлять меню для утверждения заведующим накануне предшествующего дня, указанного в меню.
 - 2.4. Ежедневно размещать меню на официальном сайте ДОУ.
 - 2.5. Вносить информацию в программное средство «Мониторинг питания и здоровья», расположенное на официальном сайте ФБУН «Новосибирский НИИ гигиены» Роспотребнадзора
3. Утвердить:
 - 3.1. Перспективное десятидневное меню на осенне-зимний период.
 - 3.2. Технологические карты новых блюд
4. Утвердить следующий график выдачи пищи на 2026-2027 учебный год

Завтрак		Полдник	
Время	№ группы	Время	№ группы
8.05	2,3,4	14.50	1,2, 3, 4, 5, 6
8.10	1,5,6	14.55	7, 8, 9, 10, 11, 12
8.15	7, 8		
8.20	9, 10		
8.25	11,12		
Обед		Ужин	
11.25	3,4,	17.25	2, 3, 4, 5,
11.35	2, 1,	17.35	1, 6, 8, 7
11.45	5, 6	17.40	9,10,11, 12
11.55	8		
12.00	10		
12.05	7,9		
12.10	11,12		

5. Сотрудникам пищеблока: поварам, кладовщику:

- 5.1. Работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.

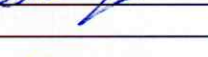
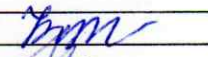
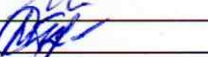
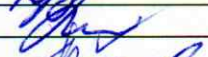
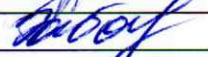
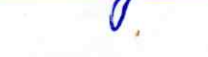
- 5.2. Возлагается ответственность за своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых продуктов на кладовщика учреждения.
- 5.3. Оформлять обнаруженные некачественные продукты или их недостачу актом, который подписывается представителями МБДОУ и поставщика.
- 5.4. Производить выдачу продуктов из кладовой на пищеблок в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню.
- 5.5. П строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику:
- 7.00 – мясо в 1-ое блюдо
 - 7.30 – сахар для завтрака
 - 10.00 – 11.00 – продукты в 1-ое блюдо (овощи, крупы)
 - 10.30 - масло во 2-е блюдо, сахар в 3-е блюдо
 - 13.00 – продукты для полдника.
- 5.6. . Кладовщику совместно с бухгалтером регулярно проводить сверку остатков продуктов.
6. Создать комиссию по снятию остатков продуктов питания в кладовых в составе:
- Пирогова И.Н.– бухгалтер
 - Мильшина А.В.. – старший воспитатель
 - Рынцева Е.А.– профгруппорг
7. В пищеблоке необходимо иметь:
- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции по соблюдению санитарно-эпидемиологического режима,
 - картотеку технологии приготовления блюд
 - медицинскую аптечку
 - график закладки продуктов
 - графики выдачи готовых блюд
 - нормы готовых блюд, контрольное блюдо
 - вымеренную посуду с указанием объема блюд
8. Запрещается работникам пищеблока хранить личные вещи на рабочем месте.
9. Воспитателям и младшим воспитателям:
- 9.1. Создавать безопасные условия при подготовке и во время приема пищи.
- 9.2. Формировать культурно-гигиенические навыки во время приема пищи детьми.
- 9.3. Строго соблюдать сервировку стола, порядок подачи блюд
10. Назначить ответственным за проведение просветительской работы по формированию культуры здорового питания участников образовательных отношений, за ведение раздела по организации питания на официальном сайте ДОУ старшего воспитателя Герасимову Татьяну Анатольевну.
11. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ д/с № 21



И.В. Тельцова

С приказом ознакомлены:

№	Ф.И.О.	Должность	Подпись
1.	Арендоренко Елена Александровна	Воспитатель	
2.	Борисова Лариса Александровна	Воспитатель	
3.	Бронская Елена Геннадьевна	Повар	
4.	Бугоркова Наталья Александровна	Сторож	
5.	Булатова Юлия Николаевна	Воспитатель	
6.	Бурлина Вера Валерьевна	Воспитатель	
7.	Бурцева Ольга Леонидовна	Кухонный рабочий	
8.	Буцова Наталья Александровна	Младший воспитатель	
9.	Гайсина Юлия Александровна	Воспитатель	
10.	Герасимова Татьяна Анатольевна	Учитель - логопед	
11.	Голыбина Людмила Александровна	Кладовщик	
12.	Горобец Ирина Константиновна	Младший воспитатель	
13.	Гречухина Наталья Васильевна	Младший воспитатель	
14.	Грунвальд Маргарита Евгеньевна	Воспитатель	
15.	Заболотная Елена Александровна	Воспитатель	