

АДМИНИСТРАЦИЯ ГОРОДСКОГО ОКРУГА САМАРА
Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад
общеразвивающего вида № 328» городского округа Самара
(МБДОУ «Детский сад № 328» г. о. Самара)

ул. Партизанская, д. 204, г. Самара, Самарская область, 443076,
тел./факс: (846)261 87 30 e-mail: so_sdo.ds328@samara.edu.ru сайт: http://mdou328.ru
ОКПО 39947595 ОГРН 1026301507870 ИНН/КПП 6318109882 / 631801001

12.01.2026 г.

№ 18/1

ПРИКАЗ

«Об организации питания детей в ДОУ».

С целью организации сбалансированного питания детей в детском саду в соответствии с СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания» и осуществления контроля за организацией питания в ДОУ

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Медицинскую сестру Игнатову А.Ю., считать назначенной ответственной за организацию питания детей в ДОУ: составление меню - раскладки, ведения накопительной ведомости, снятие пробы готовых блюд с отметкой их органолептических свойств в журнале бракеража готовой продукции:
 - обеспечить грамотное ведение документации по питанию;
 - включать в ежедневный рацион детей различные салаты;
 - регулировать стоимость меню согласно денежным нормам;
 - контролировать качество блюд, выход порций согласно меню.
2. Завхозу Пятковой Н. В.:
 - ежедневно работать с ООО «Стимул» по выполнению и корректировке заявки на продукты;
 - при составлении меню исходить из стоимости в общеобразовательных группах;
 - обеспечить правильное хранение овощей и других продуктов, соблюдать сроки реализации скоропортящихся продуктов;
 - своевременно обеспечивать пищеблок инвентарем, необходимым для приготовления пищи.
3. Повару Ежовой Т. С.:
 - строго соблюдать технологию приготовления блюд, используя в работе технологические карты, санитарно - гигиенические требования во время приготовления и раздачи пищи;
 - закладку продуктов производить в присутствии членов бракеражной комиссии;
 - аккуратно и своевременно заполнять журналы отходов мяса, рыбы, овощей, уметь считать % отходов и потерь при холодной и тепловой обработке;
 - выдачу готовой продукции производить по весу, соотнося фактический выход с выходом в меню.
4. Помощникам воспитателя и младшим воспитателям, ответственным за организацию и раздачу пищи детям:
 - следить за наличием маркировки посуды и инвентаря, детской мебели;
 - при раздаче блюд ориентироваться на контрольное блюдо;
 - четко знать объем столовой посуды, мерной тары, раковин;
 - участвовать в процессе формирования культурно-гигиенических навыков у детей, снижать % отходов.

