

**РЕСПУБЛИКА ТАТАРСТАН**  
Муниципальное бюджетное  
дошкольное образовательное  
учреждение «Детский сад  
комбинированного вида №6  
«Тургай» п.г.т. Актюбинский  
Азнакаевского муниципального  
района РТ



**ТАТАРСТАН РЕСПУБЛИКАСЫ**  
Мәктәпкәчә белем бирү муниципаль  
бюджет учреждениесе Татарстан  
Республикасы Азнакай муниципаль  
районы Актүбә эшчеләр бистәсе «Катнаш  
төрдәге 6 нчы «Тургай» балалар бакчасы

423304, РТ, Азнакаевский район  
п.г.т. Актюбинский, ул. Тургай, д.10 а  
тел. 6-05-31  
D6akt.azn@mail.ru

423304, ТР, Азнакай районы,  
Актүбә эшчеләр бистәсе, Тургай ур, 10 а  
тел. 6-05-31  
D6akt.azn@mail.ru

**ПРИКАЗ**  
от 01.09.2025г.

**БОЕРЫК**  
№116/1

### **Об организации питания в ДОУ**

С целью организации сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню – требованием и технологической картой, а так же в рамках осуществления в 2025/2026 учебном году производственного контроля по данному вопросу,

### **ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Утвердить осенне-зимнее «Примерный 10-дневный рацион питания (меню) для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет в МБДОУ «Детский сад комбинированного вида № 6 «Тургай» п.г.т.Актюбинский Азнакаевского муниципального района РТ меню на период с 01.09.2025г. по 28.02.2026 г.
2. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с утвержденным «Примерными 10-дневным рацион питания (меню) для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет в МБДОУ «Детский сад комбинированного вида № 6 «Тургай» п.г.т.Актюбинский Азнакаевского муниципального района РТ  
Изменения в рацион питания детей вносить только с разрешения заведующего детским садом и в соответствии с Методическими указаниями.
3. Возложить ответственность на старшую медсестру Рыкову Е.А. за
  - разработку десятидневного меню на основе Примерного с учетом физиологических потребностей детей и норм питания;
  - ежедневное обновление меню на информационных стендах для родителей;
  - составление ежедневного меню-требования, накануне предшествующего дня указанного в меню с указанием выхода блюд для разного возраста;
  - организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии таблицей замены продуктов, при отсутствии основных продуктов;

- предоставление меню-требования для утверждения заведующего накануне предшествующего дня, указанного в меню;
  - возврат и добор продуктов в меню оформлять не позднее 9:00 часов;
  - контролем по правильной кулинарной обработке, выходом блюд и вкусовым качествам пищи;
  - ежедневное проведение С-витаминизации третьего блюда непосредственно перед раздачей;
  - контролем правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
  - снятие пробы и записи в журнале « Готовых блюд», оценку готовых блюд и разрешения их к выдаче;
  - ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильности ее хранения;
  - ежемесячный подсчет ингредиентов и калорий пищи;
  - ведение контроля санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и обработки, использования по назначению.
4. Возложить ответственность на завхоза Галиеву Л.М. за:
- бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение пищеблока кухонными инвентарем, посудой и моющими средствами.
5. За своевременность доставки пищевых продуктов и продовольственного сырья, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых продуктов несет ответственность кладовщик учреждения Галиеву Л.М.
- Обнаруженные некачественные пищевые продукты и продовольственное сырье или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями МБДОУ (медсестра, кладовщик, повар) и поставщика, в лице экспедитора.
6. Получение продуктов в кладовую производится кладовщиком Галиеву Л.М. материально ответственное лицо.
- При получении пищевых продуктов, продовольственного сырья кладовщик проводит визуальную органолептическую оценку их доброкачественности с фиксацией результатов в журнале «Журнал бракеража сырой продукции», «Бракеражный журнал по контролю за доброкачественностью скоропортящихся продуктов».
- Выдачу продуктов кладовщиком из продуктовой кладовой на пищеблок (повару) производить в соответствии с утвержденным заведующим меню-требованиям не позднее 17:00 предшествующего дня, указанного в меню-требованиям, под подпись (повар).
7. Поварам:
- строго соблюдать технологию приготовления блюд;
8. - производить закладку продуктов в котел в присутствии ответственных лиц за закладку (Рыкова Е.А., Галиева Л.М.);
9. Возложить персональную ответственность за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции в установленном порядке и за ее хранение в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре +2 ...+6 °С на поваров: Хусаинову Г.А.
10. Создать комиссию по снятию остатков продуктов питания в кладовой в составе: заведующий О.М.Феоктистова

старшая мед.сестра Е.А.Рыкова

11. завхоз Галиева Л.М.

Комиссии ежеквартально производить снятие остатков продуктов.

12. Утвердить график приема пищи.

13. Утвердить график получения пищи. Приложение №2.

14. Возложить ответственность на воспитателя и младших воспитателей всех возрастных групп за:

- получение с пищеблока и раздачу готовой пищи детям;
- обеспечение приема пищи детьми;
- соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;
- формирование навыков самообслуживания у детей т правил этикета;
- организацию питьевого режима в группах, обеспечение безопасность качества питьевой воды.

15. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Заведующий



О.М.Феоктистова