

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЁННОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ «ДЕТСКИЙ САД № 74»  
ГОРОДСКОГО ОКРУГА НАЛЬЧИК КАБАРДИНО-БАЛКАРСКОЙ РЕСПУБЛИКИ**

360903, КБР, г.о. Нальчик, с. Хасанья, ул. Агтоева,15    тел. (8662) 71-57-45,    e-mail: det.sadik74@yandex.ru  
ИНН 0725031542 КПП 072501001 ОГРН 1210700004184 ОКПО 72880998 ОКТМО 83701000121 ОКОГУ 4210007

---

**Приказ**

от 02 сентября 2025 г.

г.Нальчик

№

**Об организации питания воспитанников в 2025 -2026 учебном году**

В соответствии с СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций"», с целью обеспечения социальных гарантий и организации сбалансированного питания воспитанников детского сада, в целях организации сбалансированного рационального питания детей, выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнения норм и калорийности, а также осуществление контроля по данному вопросу в 2025-2026 уч.году

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Руководителю контрактной службы Каранашевой М.Д.:

1.1. Заключить муниципальные контракты с поставщиками на закупку продуктов питания, взяв под контроль наличие на продукты питания сертификатов качества и ветеринарных справок, качественных удостоверений. Сопроводительную ветеринарную документацию (ВСД) оформлять через систему "Меркурий".

1.2. В целях организации питания и рационального использования продуктов использовать 10 дневное меню, утвержденное заведующим ДОУ. (изменения в меню вносятся только с разрешения заведующего).

2. Медицинским сестрам дошкольных отделений ежедневно составлять меню требования для детей от 2-х до 7 лет . Меню – требование подписывается материально-ответственными лицами (завхозы, повар), утверждается заведующим ДОУ.

2.1. Обеспечить наличие на пищеблоке технологических карт приготовляемых блюд.

- картотеки технологии приготовления блюд;
- медицинскую аптечку;
- график выдачи готовых блюд;

- график генеральной уборки пищеблока;
- правила и сроки хранения продуктов питания;
- суточную пробу за 2 суток ( 48 часов);
- вымеренную посуду с указанием объема блюд.

2.2. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом (лицами) - поварами (в соответствии с графиком смен).

3. Для решения вопросов своевременного и качественного питания воспитанников в дошкольном учреждении продолжить деятельность бракеражной комиссии по контролю за организацией и качеством питания.

3.1. Комиссии ежедневно осуществлять контроль за качеством приготовленных блюд, с записью в бракеражном журнале.

4. Получение продуктов:

4.1. Завхозы несут ответственность за своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, сертифицированность и вет. справок, качественных удостоверений и ассортимент, получаемых от поставщиков продуктов. При получении молока и молочной продукции руководствоваться Федеральным законом от 12.06.2008г. №88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию» и осуществляет свою деятельность в соответствии с СанПиН.

Сопроводительная ветеринарная документация (ВСД) оформляется через систему “Меркурий”.

4.2. Выдачу продуктов из кладовой в пищеблок производить в соответствии с меню не позднее 15 часов предшествующего дня, указанного в меню.

4.3. Иметь запасы: скоропортящихся продуктов питания на 5 дней; бакалея, овощи не менее 10 дней.

4.4. Ежемесячно производить выверку остатков продуктов питания с бухгалтерией ДОУ.

5. Сотрудники пищеблока в своей деятельности руководствуются СанПиН.

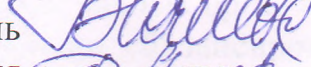
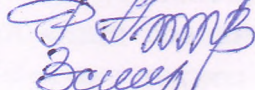
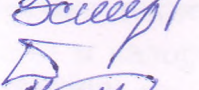
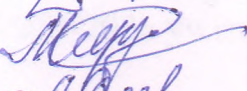
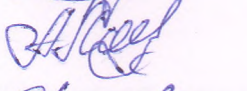
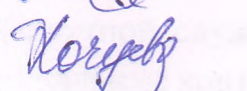
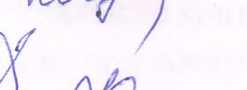
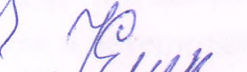
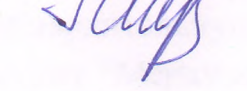



5.1. Поварам, отвечающим за приготовление пищи:

- ежедневно проводить витаминизацию третьих блюд, вести журнал витаминизации;
- разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню;
- ежедневно делать отметки в журнале здоровья об отсутствии на руках порезов, гнойничковых заболеваний;
- в целях организации контроля над приготовлением пищи, повара осуществляют закладку продуктов и выдачу готовой пищи в группы, только в присутствии членов (члена) бракеражной комиссии.

- работникам пищеблока запрещается раздеваться на рабочем месте и хранить личные вещи.
6. Специалисту отдела кадров Дуаровой Ф.Х. обеспечить:
    - наличие инструкций по охране труда и пожарной безопасности на пищеблоке и на разных видах технологического электрооборудования.
  7. Ежемесячно до 5-ого числа каждого месяца, бухгалтерии, предоставлять выполнение натуральных норм питания и среднюю стоимость
  8. Организация питания в группах проводится в соответствии с СанПиН.
  - 8.1. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатели
  9. Контроль за исполнением данного приказа возложить на старших воспитателей Бичиеву Н.М., Р.Б.Атмурзаеву и Анаеву З.С.

Заведующий  З.Г. Ольмезова

С приказом ознакомлены:

Старший воспитатель		02.09.2025г...Н.М.Бичиева
Старший воспитателя		02.09.2025г...Р.Б.Атмурзаева
Старший воспитатель		02.09.2025г...З.С.Анаева
Отдел кадров		02.09.2025г...Ф.Х.Дуарова
Бухгалтер		02.09.2025г...М.Д.Каранашева
Повар ДО №1		02.09.2025г...Г.А.Мирзоева
Повар ДО №1		02.09.2025г...Л.Р.Анаева
Повар ДО №2		02.09.2025г... Ж.М.Холаева
Повар ДО №3		02.09.2025г.. Д.Хочуева
Завхоз ДО №1		02.09.2025г..Ф.А.Мечиева
Завхоз ДО №2		02.09.2025г..Х.К.Чочаева
Завхоз ДО №3		02.09.2025г..Н.Х.Кайгермазова