

КОПИЯ

ПРИКАЗ

29.08.2025

№50/П

**Об организации питания воспитанников и сотрудников  
на 25-26 учебный год**

С целью организации сбалансированного рационального питания детей и сотрудников в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2025/26 учебном году

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «Примерным 15-ти дневным меню для организации питания детей в возрасте до 3-х лет и от 3-х до 7 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения с 12-ти часовым режимом пребывания»,
2. Установить на 2025-2026 уч. год стоимость питания в день (полный день) на одного ребенка:
  - для детей до 3-х лет 123 руб. 99 коп.;
  - от 3- лет до 7 лет - 127 рублей 03 коп.;в группе кратковременно пребывания (ГКП) для детей:
  - до 3-х лет 71 руб. 54 коп.;
  - от 3- лет до 7 лет - 72 рублей 95 коп.
3. Вносить какие-либо изменения в меню-требование без уведомления заведующего детским садом запрещается (изменения в меню вносятся только на основании приказа заведующего в следующих случаях: недопоставка продуктов питания или их плохое качество).
4. Контроль наличия на продукты питания сертификатов качества и ветеринарных справок, качественных удостоверений возложить на кладовщика – Малышеву Е.Б.. Сопроводительную ветеринарную документацию (ВСД) оформлять через систему “Меркурий”.
5. Ежедневно составлять меню требования - формы №299 для детей ГКП и детей полного дня, до 3-х лет и от 3-х до 7 лет. Меню - требование подписывается материально-ответственными лицами (кладовщик, повар), утверждается заведующим ДОУ.
6. Возложить на кладовщика Малышеву Евгению Борисовну ответственность за:
  - осуществление постоянного контроля качества доставляемых продуктов, их правильным хранением, соблюдением сроков реализации;
  - соблюдение натуральных норм продуктов;
  - систематический расчет химического состава и калорийности пищевого рациона;
  - за составление ежедневных меню-требования накануне предшествующего дня. указанного в меню.

- при составлении меню-требования учитывать нормы на каждого ребенка и сотрудника, проставляя норму выхода готовых блюд;
  - представлять меню для утверждения заведующим детским садом накануне предшествующего дня, указанного в меню.
  - 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.
  - получение продуктов в кладовую;
  - выдачу продуктов из кладовой в пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 15.00 предшествующего дня, указанного в меню.
  - иметь запасы: скоропортящихся продуктов питания на 5 дней; бакалея, овощи не менее 10 дней.
  - входной контроль поступающих продуктов регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, который хранится в течение года.
  - обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями ДОУ и поставщиком в лице экспедитора.
7. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы:
- завтрак 8.10 - 8.25;  
обед 11.55 - 12.20;  
полдник 15.15 - 15.25;  
ужин 18.10-18.25.
8. Всем сотрудникам, решившим питаться в учреждении, включать в меню 1 блюдо и хлеб на обед (не меньше нормы детского меню) на основании личных заявлений.
9. Ответственность за организацию питания для детей на группе несут воспитатели и помощник воспитателя.
10. Общий контроль организации питания оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ детским садом № 125

И.Н.Смирнова

С приказом ознакомлена

Малышева Е.Б.

