



Татарстан Республикасы Нурлат шәһәре  
4 нче номерлы “Чык тамчысы”  
балалар бакчасы мәктәпкәчә белем  
муниципаль автономияле учрежденесе

муниципальное автономное дошкольное  
образовательное учреждение  
«Детский сад №4 “Росинка”  
г.Нурлат Республики Татарстан

Советская ур., 112, Нурлат шәһәре,  
Татарстан Республикасы, 423042

ул.Советская ,112, г. Нурлат,  
Республика Татарстан, 423042

тел (84345) 2-00-77

## ПРИКАЗ

Номер документа	Дата составления
75	29.08.2025 г.

Об организации питания в ДОУ в 2025-2026  
учебном году

В соответствии с требованиями СанПиН 2.3-2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», на основе принципов ХАССП, примерным 10-дневным меню, с целью обеспечения качественной организации питания воспитанников МАДОУ «Детский сад №4 «Росинка»

### ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать пятиразовое питание детей в учреждении в соответствии с правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20. За основу брать примерное 10-ти дневное меню для организации питания детей, посещающих образовательные учреждения с 12-ти часовым режимом функционирования.

2. Возложить на медицинскую сестру Питимирову Н.В. ответственность за:

- разработку десятидневного меню с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания;
- ежедневное вывешивание меню в приемных групп в уголке для родителей;
- составление ежедневного меню-требования установленного образца согласно численности детей по группам с указанием выхода блюд для разного возраста и представление меню-требования для утверждения заведующему накануне дня, указанного в меню-требовании;
- организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;
- контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
- ежедневное проведение С-витаминации третьего блюда непосредственно перед раздачей;
- контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
- снятие пробы и записи в журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;
- ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной бухгалтерской ведомости;
- ведение контроля санитарного состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки;
- ведение специальных журналов:
  - а) журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
  - б) журнал контроля за закладкой основных продуктов;
  - в) журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;

г) журнал регистрации осмотров осмотра рук на гнойничковые заболевания работников пищеблока;

д) журнал здоровья;

е) журнал контроля санитарного состояния пищеблока.

3. Создать бракеражную комиссию в составе:

- заведующий Натарева Е.И.
- медсестра Питимирова Н.В.
- председатель профкома Лотощенко А.В.
- повар Ульдякова О.В.
- повар Михеева О.Б.

3.1. Комиссии руководствоваться в работе «Положением о бракеражной комиссии».

3.2. Комиссии работать согласно плану работы бракеражной комиссии (Приложение № 1).

3.3. О всех нарушениях незамедлительно ставить в известность заведующего.

4. Создать комиссию общественного контроля за питанием в составе:

- воспитатель Сулиманкина С.В.
- воспитатель Расчислова Л.Б.
- воспитатель Иванова М.Г.
- воспитатель Парукова В.В.
- воспитатель Лисина М.И.
- медсестра Питимирова Н.В.

4.1. Общественной комиссии обеспечить контроль за организацией и качеством питания воспитанников согласно плану проведения проверок общественной комиссией по организации контроля за питанием на 2025-2026 учебный год (Приложение № 2).

4.2. Общественной комиссии ежедневно производить контроль за закладкой основных продуктов согласно графику закладки основных продуктов (Приложение № 3).

4.3. Общественной комиссии обеспечить оформление журнала контроля за закладкой основных продуктов.

5. Создать комиссию по снятию остатков продуктов питания в кладовой в следующем составе:

- заведующий Натарева Е.И.,
- повар Ульдякова О.В.
- председатель профкома Лотощенко А.В.

5.1. Комиссии ежеквартально производить снятие остатков продуктов с составлением акта.

5.2. Обо всех нарушениях ставить в известность заведующего МАДОУ.

5.3. Заведующему хозяйством Идиатуллиной З.Ф. ежемесячно производить выверку снятия остатков питания с бухгалтером.

6. Возложить на заведующего хозяйством Идиатуллину З. Ф. ответственность за:

- бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами;
- сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранение и сроки реализации;
- своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых продуктов;
- прием продуктов питания лично, по факту, соблюдая Регламент приемки продуктов питания государственными и муниципальными заказчиками Республики Татарстан, а также в соответствии с перечнем рекомендуемых продуктов;
- работу с поставщиками продуктов.

7. Возложить ответственность на поваров Ульдякову О.В. и Михееву О.Б. за:

- хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;
- правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов, проведение С-витаминизации 3-его блюда в соответствии с требованиями СанПиН;
- совместное с заведующим хозяйством и медсестрой составление разнообразного меню;
- выдачу готовой пищи только после снятия пробы согласно графику выдачи пищи с пищеблока (Приложение № 4).;
- соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов).

8. Возложить ответственность на воспитателей и младших воспитателей в каждой возрастной группе за:

- обеспечение приема пищи детьми в соответствии с режимом дня согласно графику приема пищи детей в группах (Приложение № 5);
- соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;
- формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;
- организацию питьевого режима в группах, обеспечение безопасности качества питьевой воды.

9. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой

Заведующий



Е.И.Натарова

Приложение № 1  
к приказу № 75 29.08.2025 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Заведующий МАДОУ «Детский сад  
№ 4 «Росинка» г.Нурлат РТ  
Е.И.Натарова

**План работы бракеражной комиссии на 2025-2026 учебный год**

<b>Мероприятия</b>	<b>Сроки выполнения</b>	<b>Ответственный</b>
Проведение организационных совещаний	3 раза в год	Председатель комиссии
Контроль санитарного состояния транспорта при доставке продуктов	1 раз в месяц	Члены комиссии
Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд	Ежедневно	Члены комиссии
Контроль сроков реализации продуктов	1 раз в месяц	Члены комиссии в присутствии кладовщика
Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд	1–2 раза в неделю	Члены комиссии
Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока	Постоянно	Член комиссии (медицинский работник, председатель)
Разъяснительная работа с педагогами	3 раза в год	Председатель комиссии, медицинский работник
Работа с родителями (на общих родительских собраниях)	2 раза в год	Председатель комиссии
Отчет о проделанной работе комиссии	Декабрь, май	Председатель комиссии

Приложение № 2  
**УТВЕРЖДАЮ**  
Заведующий МАДОУ «Детский сад  
№ 4 «Росинка» г.Нурлат РТ  
Е.И.Натарова  
Приказ № 75 от 29.08.2025 г.



## ГРАФИК выдачи пищи с пищеблока

	Группа				
	1 младшая	2 младшая	Средняя	Старшая	Подготовит ельная
<b>Завтрак</b>	07:50	07:50	07:55	07:45	08:00
<b>Второй завтрак</b>	09:30	09:45	09:55	10:15	10:05
<b>Обед</b>	11:10	11:15	11:20	11:40	12:10
<b>Полдник</b>	15:00	15:05	15:05	15:05	14:55
<b>Ужин</b>	16:15	16:15	16:20	16:45	16:50

Приложение № 3  
Заведующий МАДОУ «Детский сад  
№ 4 «Росинка» г.Нурлат РТ  
Е.И.Натарова  
Приказ № 75 от 29.08.2025 г.

**План проведения проверок общественной комиссией по организации  
контроля за питанием в МАДОУ «Детский сад №4 «Росинка»  
на 2025-2026 учебный год**

№	Мероприятия	Сроки проведения
1	Контроль за соответствием ежедневного меню (меню-раскладки) примерному меню по набору блюд, требованиям СанПиН по составу и выходу блюд, соответствием веса порций меню, вкусовым качествам предлагаемых блюд	1 неделя месяца
2	контроль за санитарным содержанием и санитарной обработкой предметов производственного окружения,	2 неделя месяца
3	Контроль за санитарным состоянием обеденного зала и пищеблока	3 неделя месяца
4	Проверка за поступающими на пищеблок продуктами питания: наличие сопроводительных документов на поступающее сырье и продукты питания, подтверждающих их качество и безопасность, сроки реализации продуктов	4 неделя месяца