

ТАТАРСТАН РЕСПУБЛИКАСЫ  
НУРЛАТ МУНИЦИПАЛЬ РАЙОНЫ  
БАШКАРМА КОМИТЕТЫ  
“Татарстан Республикасы Нурлат  
шәһәре 9 нчы номерлы “Чыршыкай”  
балалар бакчасы” мәктәпкәчә белем  
муниципаль бюджет учреждениесе



РЕСПУБЛИКА ТАТАРСТАН  
ИСПОЛНИТЕЛЬНЫЙ КОМИТЕТ  
НУРЛАТСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА  
Муниципальное бюджетное дошкольное  
образовательное учреждение  
«Детский сад №9 «Ёлочка»  
г. Нурлат Республики Татарстан»

Татарстан Республикасы  
Нурлат шәһәре, Мәскәү ур. 18  
индекс 423041

Республика Татарстан  
г. Нурлат, ул. Московская, 18  
индекс 423041

- тел (84345) 2-59-26

## Приказ №2

от 12.01.2026

### Об организации питания детей в новом 2026 году

С целью организации сбалансированного и рационального питания в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с десятидневным меню, выполнения норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2026 году

#### ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать пятиразовое питание в ДОУ в соответствии с правилами и нормами СанПиНа (2.3/2.4.3590-20), которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах.
2. Возложить ответственность за организацию питания детей в МБДОУ на завхоза Хамзину З.А.
3. Утвердить график приема пищи: (по возрастным группам):
  - завтрак – 8.00 – 9.00
  - второй завтрак – 10.00-10.10.
  - обед – 11.50 – 13.00
  - полдник – 15.00 – 15.30
  - ужин – 16.30 – 17.00
4. Завхозу Хамзиной З.А. работать в соответствии требованиями СанПиНа (2.3/2.4.3590-20):
  - составлять меню-заказ накануне предшествующего дня, указанного в меню;
  - при составлении меню – заказа учитывать следующие требования:
  - определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;
  - представлять меню для утверждения заведующему МБДОУ накануне предшествующего дня, указанного в меню;
  - вести специальные журналы:

- а) журнал бракеража готовой продукции;
  - б) журнал закладки основных продуктов;
  - в) журнал витаминизации третьих блюд;
  - г) журнал регистрации осмотров работников пищеблока.
- при отсутствии наименования блюда в бланке меню, дописывать его в конце списка;
  - в конце меню ставить подписи старшей медсестры, одного из поваров, кладовщика, заведующей;
  - возврат и добор продуктов осуществлять не позднее 9.00.ч.
5. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания – поварам, кладовщику:
- разрешается работать только по утвержденному меню;
  - обнаруженные некачественные продукты или их недостача, оформляется актом, который подписывается представителями ДООУ и поставщика в лице экспедитора или водителя.
- 5.1. За своевременность доставки, качество, количество и ассортимент продуктов несет ответственность кладовщик Хамзина Земфира Анваровна и экспедитор.
- 5.2. Получение продуктов в кладовую производит кладовщик Хамзина З.А. – материально ответственное лицо.
- 5.3. Выдачу продуктов из кладовой производит кладовщик Хамзина З.А. – материально ответственное лицо - не позднее 17.00 предыдущего дня, указанного в меню.
6. Утвердить персональный состав **приёмочной комиссии ДООУ**:  
Председатель комиссии – Хамзина З.А. – завхоз-кладовщик ;  
Садыкова Р.Р. - повар.  
Гильманова Р.Н. – повар.
7. Приёмочной комиссии осуществлять входной контроль каждой партии продукции, поставляемой в дошкольную образовательную организацию.
8. Создать комиссию **по закладке продуктов питания и контролю качества продуктов** питания в следующем составе:  
Ибляминова Э.Я.- заведующий МБДОУ,  
Хамзина З.А. – кладовщик ,завхоз.  
Хасаншина В.В.- пред.профкома
9. Поварам Гильмановой Р.Н., Садыковой Р.Р. строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем МБДОУ графику:
- 6.30 - тесто для выпечки на обед, 10.00 – для полдника;
  - 7.00 - мясо, куры в первое блюдо, продукты для запуска;
  - 7.30 - масло в кашу, сахар для заварки;
  - 11.00 - масло во второе блюдо, сахар в третье блюдо;
  - 14.00 - продукты для полдника;
  - 15.30 - продукты для ужина (овощи, крупы);
  - 16.30 - масло для ужина, сахар в чай.
10. Поварам строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по строго отведенному графику.  
Поварам Гильмановой Р.Н., Садыковой Р.Р. производить закладку продуктов в присутствии комиссии.

- 10.1. Повара Гильманова Р.Н., Садыковой Р.Р. несут персональную ответственность за снятие, хранение суточных норм и контрольного блюда.
- 10.2. Возложить ответственность за ежедневный отбор в полном объеме суточной пробы готовой продукции, за ее хранение в течение 48 часов (не считая субботы, воскресенья, праздничных дней) в специальном холодильнике в специально отведенной таре при температуре  $+ 2 \text{ } + 6^{\circ} \text{C}$ , на поваров Гильмановой Р.Н., Садыковой Р.Р.
11. В целях организации контроля над приготовлением пищи, создать **бракеражную комиссию** в следующем составе:  
 Председатель комиссии – Ибляминова Э.Я. – заведующий МБДОУ;  
 Члены комиссии:  
 Хамзина З.А. – завхоз-кладовщик;  
 Хасаншина В.В.-пред.профкома  
 Садыкова Р.Р. - повар.  
 Гильманова Р.Н.-повар
12. Комиссии организовать контроль с соответствующей записью в журналах
13. Кладовщику Хамзиной З.А. ежемесячно проводить сверку продуктов питания с бухгалтерией в соответствии с графиком.
14. Создать комиссию **по снятию остатков продуктов питания в кладовой** в следующем составе:  
 Ибляминова Э.Я. - заведующий детским садом  
 Хасаншина В.В.- пред.профкома  
 Хамзина З.А. - завхоз
- 15.1. Комиссии ежеквартально производить снятие остатков продуктов в кладовой.
15. В пищеблоке необходимо иметь:
- инструкцию по охране труда и ТБ;
  - инструкцию по соблюдению санэпидрежима;
  - картотеку технологии приготовления блюд;
  - медицинскую аптечку;
  - график закладки продуктов;
  - график выдачи готовых блюд (Приложение1);
  - нормы готовых блюд, контрольное блюдо.
  - суточную пробу за 2-е суток;
  - вымеренную посуду с указанием объема блюд.
16. Работникам пищеблока запрещается переодеваться на рабочем месте и хранить личные вещи;
17. Ответственность за организацию питания детей в группах несут воспитатели, младшие воспитатели.

Группы	Воспитатели	Младший воспитатель
1 младшая А	Ильина Л.А.	Сандрюхина И.Ю.
1 младшая Б	Маланьина И.Ю., Хасанова Л.И.	Сибгатуллина Г.Н.
2 младшая группа	Муратова Л.П., Маланьина И.Ю.	Царева Е.Н.
Средняя группа	Курамшина Е.А., Кузнецова В.В.	Юнусова И.Г.
Старшая группа	Гимадиева Л.А., Галиуллина Т.М.	Магизова Л.А.
Подготовительная группа	Сурчилова А.И., Хасаншина В.В.	Комиссарова С.А.

18. Утвердить план-график контроля организации и качества питания воспитанников.

19. Общий контроль за организацию питания оставляю за собой.

Заведующий: Ибляминова Э.Я.  
(подпись)

С приказом ознакомились: З.А Хамзина, Гильманова Р.Н.,  
Садькова Р.Р. Галиуллина Т.М. Сандрюхина И.Н.  
Сибгатуллина Г.Н. Курамшина Е.А. Муратова Л.П. Юнусова  
И.Г. Хасанова Л.И. Сурчилова А.И., Царева  
Е.Н. Гимадиева Л.А. Магизова Л.А. Хасаншина В.В.,  
Комиссарова С.А. Ильина Л.А.