

Выписка из приказа

13.01.2026 г.

№ 18

Об организации питания и контроля в МБДОУ «Детский сад №24»

С целью организации полноценного сбалансированного и рационального питания детей в МБДОУ «Детский сад №24», для формирования здорового образа жизни, охраны и укрепления здоровья, обеспечения социальных гарантий воспитанников в 2026 г., приказываю:

1. Организовать четырехразовое горячее питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник), в пределах выделенных бюджетных средств, и поступающих внебюджетных средств.
2. Питание детей в Учреждении осуществлять в соответствии с 10-ти дневным меню. Меню разработано для детей в возрасте от 1,5 до 3-х и от 3-х до 7 лет, посещающих ДОУ с 12-ти часовым режимом пребывания детей и номенклатурой пищевых продуктов, используемых в питании детей в образовательных учреждениях.
3. Всем сотрудникам Учреждения строго соблюдать требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».
4. И. О. заведующего ДОУ Земцова Е. Е.:
 - утверждает 10-ти дневное меню, разработанное в соответствии с требованиями СанПиН;
 - вносит изменения в 10-ти дневное меню;
 - организует оснащение пищеблока в соответствии с требованиями СанПиН к оборудованию помещения пищеблока в ДОУ;
 - создает условия для организации питания детей;
 - назначает ответственного за организацию питания в ДОУ
5. Назначить ответственным лицом за организацию питания Рыжову Надежду Ивановну – завхоза МБДОУ.
6. Возложить на Рыжову Н. И. следующие обязанности:
 - информировать родителей об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в фойе ДОУ, с указанием наименования блюда, объема порций, рекомендаций на ужин и информации о витаминизации.
 - контролировать соблюдение персоналом пищеблока требований к приготовлению пищи;
 - осуществлять контроль за количеством и качеством поступающей продукции;
 - ежедневно проводить бракераж пищи и вести бракеражный журнал готовой продукции, согласно требований СанПиН;
 - ежедневно заполнять «Ведомость контроля за рационом питания»;
 - вести журнал по витаминизации;
 - организовать обучение по технике безопасности и охране труда;
 - систематически осуществлять проверку состояния помещения пищеблока и оборудования, а также его использования по назначению;
 - своевременно обеспечивать пищеблок дезинфицирующими и моющими средствами;
 - осуществлять систематический контроль за рациональным расходованием ресурсов (электроэнергии, воды и теплоснабжения).

7. Возложить ответственность: за организацию работы на пищеблоке, качественное приготовление пищи на поваров Чернову С. Н., Волкову В. В., в части доготовочного процесса на завхоза Рыжову Н. И.

7.1. Определить для ответственных за питание поваров следующий круг функциональных обязанностей:

- в своей работе строго соблюдать условия и требования к процессу приготовления пищи, в соответствии с технологическими картам;
- поварам непосредственно после приготовления пищи отбирать суточную пробу готовой продукции, согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и обеспечить сохранность отобранных образцов в сроки определенные СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
- поварам соблюдать нормы температурного режима выдачи готовых блюд
- работникам пищеблока работать в специальной одежде, переодеваться и хранить личные вещи в специальном помещении.
- поварам организовать на пищеблоке экономию электроэнергии, горячей и холодной воды.

8. Определить для кладовщика Рыжовой Н. И. следующий круг функциональных обязанностей:

- своевременно подавать заявку поставщику на поставку товаров необходимых для обеспечения процесса организации питания;
- обеспечивать складирование и хранение продукции и сырья согласно требованиям СанПиН и сопроводительным документам товаропроизводителя (маркировка товара с указанием температуры и сроков хранения). Запас товаров находящихся на хранении не должен превышать месячной потребности необходимой для питания воспитанников.
- своевременно осуществлять отпуск продукции на пищеблок согласно меню - раскладке.
- вести документацию согласно требований СанПиН («Журнал учета температурного режима холодильного оборудования», «Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях», «Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции»)
- нести ответственность за приемку продукции по количеству и качеству от поставщика. В случае расхождения товара по количеству информирует поставщика, делает отметку в накладной, при необходимости приглашает членов комиссии по питанию для составления акта. При нарушении требований стандартов по качеству поставляемой продукции (нарушены сроки реализации, отсутствие сертификатов качества, не читаемая маркировка товара и т.д.), незамедлительно сообщать руководителю, поставщику, и составлять необходимые нормативные документы, для возврата данной партии товара поставщику;

8.1. Для составления актов при обнаружении расхождений при приемке товаров по количеству и качеству утвердить следующий состав комиссии: Земцова Е. Е. – И. О. заведующего ДОУ, Рыжова Н. И. – завхоз ДОУ, Сереброва Н. В. – воспитатель ДОУ

9. С целью проведения контроля за организацией питания в ДОУ утвердить:

9.1. График закладки основных продуктов (приложение № 1), с целью контроля за закладкой основных продуктов по приказу заведующего ДОУ может быть организована комиссия.

9.2. График питания детей в группах (приложение № 2).

9.3. График выдачи готовой пищи с пищеблока в группы (приложение № 3)

10. На пищеблоке необходимо иметь:

- картотеку технологических карт приготовления блюд в соответствии с меню;
- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции;
- инструкции по уборке помещений, мытью посуды и технологического оборудования в соответствии с СанПиН и СП;
- журнал здоровья работников пищеблока;
- медицинскую аптечку;

- график закладки продуктов;
 - график выдачи готовых блюд;
 - нормы готовых блюд, контрольное блюдо;
 - промаркированную посуду с указанием объема блюд;
 - журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
 - журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
 - журнал пищевой продукции - входной контроль
12. Воспитатели групп обязаны:
- вести ежедневный контроль за принятием пищи детьми (нравится, не нравится блюдо, соответствие объема порций возрасту);
 - использовать индивидуальный подход к ребенку во время приема пищи с учетом его личностных особенностей или заболеваний;
 - не оставлять детей во время приема пищи без присмотра взрослых.
 - своевременно осуществлять педагогический контроль за качеством организации питания и созданием условий в группах;
 - организовать проведение разъяснительной работы с воспитанниками МБДОУ, их родителями (законными представителями) по формированию навыков здорового питания, этике приема пищи.
13. Воспитатели групп несут персональную ответственность за:
- правильное ведение табеля, соответствие полученной информации фактическому присутствию детей, наличие справок о состоянии здоровья после болезни ребенка, информацию о причине отсутствия ребенка в ДОУ;
 - качество организации питания воспитанников группы: правильной сервировкой стола, формирование у воспитанников навыка культуры здорового питания, этики приема пищи.
14. Помощники воспитателя обязаны:
- строго соблюдать графики получения готовых блюд на пищеблоке;
 - соблюдать сервировку столов для приема пищи (наличие на столах хлебниц, бумажных салфеток, набор столовых приборов в соответствии с возрастом детей);
 - раздачу пищи производить только в отсутствие детей за столами;
 - соблюдать температурный режим раздаваемой детям пищи;
 - соблюдать соответствие порционных норм блюд при раздаче каждому ребенку;
 - получать пищу в промаркированных емкостях;
 - соблюдать питьевой режим в группах.
15. Утвердить «Программу (план) производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при осуществлении образовательной деятельности в МБДОУ «Детский сад №24» на 2026 г.
16. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

И. О. заведующего МБДОУ Е. Е. Земцова

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД №24"**, Зверева Надежда Николаевна,
Заведующий

18.03.26 13:08 (MSK)

Сертификат СВАЕА305BD94708B365BFAA3B4922652

Приложение 1
к приказу № 18 от 13.01.2026 г.
И. О. заведующего МБДОУ  Е. Е. Земцова

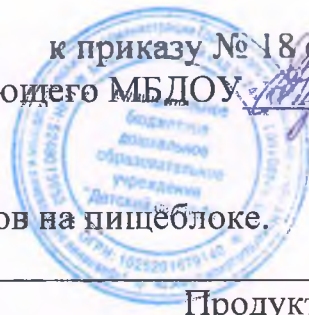


График закладки продуктов на пищеблоке.

Время	Наименование блюда	Продукты
7.00	1 блюдо (обед)	Мясо, курица. Приготовление продуктов для запуска
7.10	завтрак	Сахар в кашу
7.20		Сахар в напиток
7.30		Масло сливочное в блюдо по меню
8.30	II завтрак	Сахар в напиток
9.00	Выпечка на полдник	Тесто для выпечки
10.00-11.00	1 блюдо (обед)	Продукты: овощи, крупы
10.00	3 блюдо (обед)	Сахар в напиток
11.00	2 блюдо (обед)	Масло во 2 блюдо
13.00	Полдник	Продукты для полдника

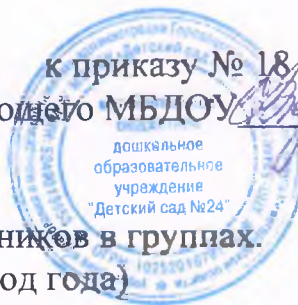


График питания воспитанников в группах.
(в холодный период года)

	Завтрак	II завтрак	Обед	Полдник
Группа раннего возраста	8.20 – 8.50	10.05 – 10.20	11.30 – 12.00	15.20 – 15.45
Младшая группа	8.25 – 8.45	9.50 – 10.10	11.50 – 12.30	15.25 – 15.45
Средняя группа	8.25-8.45	10.00 – 10.10	12.15 – 12.45	15.30 – 16.00
Старше-подготовительная группа	8.30 – 8.50	10.10. – 10.20	12.20 – 13.00	15.40 – 16.00
Средняя компенсирующая группа	8.20 – 8.50	10.10 – 10.20	12.15 – 12.45	15.30 – 16.00
Старше-подготовительная компенсирующая группа	8.30 – 8.50	10.10 – 10.20	12.20 – 13.00	15.40 – 16.00

(в теплый период года)

	Завтрак	II завтрак	Обед	Полдник
Группа раннего возраста	8.20 – 8.50	10.05 – 10.15	11.40 – 12.20	15.20 – 14.45
Младшая группа	8.30-9.00	10.10 – 10.20	11.50 – 12.30	15.25 – 15.45
Средняя группа	8.30-9.00	10.15 – 10.25	12.00 – 12.30	15.20 – 15.40
Старше-подготовительная группа	8.30-9.00	10.20 – 10.30	12.10 – 10.40	15.30 – 15.50
Средняя компенсирующая группа	8.30 – 9.00	10.15 – 10.25	12.00 – 12.30	15.20 – 15.40
Старше-подготовительная компенсирующая группа	8.30 – 9.00	10.15 – 10.25	12.10 – 12.40	15.30 – 15.50



График выдачи готовой продукции с пищеблока в группы.

В холодный период года (сентябрь – май)

Группа	завтрак	2 завтрак	обед	полдник
Ранняя смешанная группа	8.00	9.50	11.05	14.50
Младшая группа	8.00	9.40	11.25	14.55
Средняя группа	7.55	9.45	11.50	15.10
Старше -подготовительная группа	8.05	10.00	11.55	15.15
Компенсирующая группа ОНР (средний возраст)	7.50	9.45	11.40	15.00
Компенсирующая группа ОНР (старший возраст)	7.50	9.45	11.40	15.00

В теплый период года (июнь – август)

Группа	завтрак	2 завтрак	обед	полдник
Ранняя смешанная группа	8.00	9.50	11.10	15.00
Младшая группа	8.10	9.55	11.20	15.05
Средняя группа	8.05	10.00	11.30	15.00
Старше -подготовительная группа	8.00	10.05	11.40	15.10
Компенсирующая группа ОНР (средний возраст)	8.00	9.55	11.25	14.50
Компенсирующая группа ОНР (старший возраст)	8.00	9.55	11.25	14.50