

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ДЕТСКИЙ САД № 2 «СОЛНЫШКО»

ПРИКАЗ

31 августа 2026 года

N 117

с. Дивеево

Об организации питания на 2026-2027 учебный год

В соответствие с СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемические требования к организации общественного питания населения», на основании Устава ДОО, Положения об организации питания утвержденный от 31.08.2026 г. № 114, с целью организации сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню-требованием и технологической картой,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать в учреждении 4-х разовое горячее питание воспитанников (завтрак, 2-ой завтрак, обед, полдник) в соответствии с «Примерным 10-ти дневным меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3-х и от 3-х до 7 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения с 10-ти часовым режимом пребывания», утвержденным заведующим учреждением.
2. Строго выполнять требования СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемические требования к организации общественного питания населения», ответственные: повара, заведующий хозяйством, младшие воспитатели.
3. Утвердить графики выдачи готовой пищи с пищеблока на 2026-2027 учебный год

№ группы	завтрак	второй завтрак	обед	полдник
№ 201 «Сказка» (группа раннего возраста до 3 лет)	8.00-8.10	10.20-10.25	11.25-11.35	15.10-15.15
№ 202 «Радуга» (средняя группа с 3-5 лет)	8.08-8.15	10.20- 10.25	11.40-11.50	15.10-15.15
№ 203 «Теремок» (старшая группа с 5-7 лет)	8.13-8.20	10.20 – 10.25	11.50- 12.00	15.10-15.15

3. Сотрудникам пищеблока выполнять график выдачи готовой пищи с пищеблока.

4. Денисову Людмилу Алексеевну, заведующую хозяйством назначить ответственной за организацию питания воспитанников МБДОУ детский сад №2 «Солнышко». Определить для ответственного за питание следующие функциональные обязанности:

4.1. ежедневное ведение табеля учета посещаемости детей и предоставление сведений на пищеблок;

4.2. организацию контроля за выполнением должностных обязанностей работниками пищеблока;

4.3. ежедневный осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний с занесением результатов осмотра санитарный журнал на бумажном и/или электронном носителях;

4.4. Осуществлять контроль за:

- соблюдением графика закладки продуктов в котел,
- соблюдение графика выдачи готовой пищи;
- за соблюдением требований приготовления пищи в соответствии с технологией приготовления;
- за санитарным содержанием пищеблока, технологического оборудования, инвентаря, кухонной и столовой посуды;
- отбором суточной пробы и условиями ее хранения;
- за качественной организацией приема пищи воспитанниками в группах: сервировка стола, выполнение норм объема порций, формирование основ здорового питания у воспитанников.

4.5. Обеспечить мониторинг выполнения натуральных норм питания воспитанниками учреждения: расчеты проводить 1 раз в 10 дней (промежуточный) и 1 раз в месяц (итоговый).

4.6. Обеспечить размещение в доступных для родителей местах следующей информации:

- ежедневное меню с указанием периода приема пищи, наименования блюд, массы порции ее калорийности;
- рекомендации по организации здорового питания детей.

4.7. Обеспечить ведение журналов по контролю за организацией питания:

- журнала бракеража готовой продукции;
- журнал общественного контроля за организацией питания;

5. Денисовой Л.А. в срок до 01.09.2026 года составить списки детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, при необходимости организовать лечебное и диетическое питание на основании представленных родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача.

6. Заведующей хозяйством Денисовой Л.А.:

6.1. осуществлять прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами;

6.2. в случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствии товаросопроводительной документации и маркировки пищевую продукцию и продовольственное (пищевое) сырье не принимать;

6.3. следить за сроками годности, пищевую продукцию с истекшим сроком годности утилизировать;

6.4. при составлении меню использовать наименование блюд и кулинарных изделий в соответствии их наименованиям, указанным в технологических документах;

6.5. обеспечить ведение следующих документов:

накопительной ведомости выдачи продуктов питания, для учета выполнения натуральных норм питания на 1 ребенка;

- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- журнал витаминизации сладких и 3-х блюд;
- журнал учета дезинфекции и дератизации.

7. Заведующему хозяйством Денисовой Л.А.:

4.3. ежедневный осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний с занесением результатов осмотра санитарный журнал на бумажном и/или электронном носителях;

4.4. Осуществлять контроль за:

- соблюдением графика закладки продуктов в котел,
- соблюдение графика выдачи готовой пищи;
- за соблюдением требований приготовления пищи в соответствии с технологией приготовления;
- за санитарным содержанием пищеблока, технологического оборудования, инвентаря, кухонной и столовой посуды;
- отбором суточной пробы и условиями ее хранения;
- за качественной организацией приема пищи воспитанниками в группах: сервировка стола, выполнение норм объема порций, формирование основ здорового питания у воспитанников.

4.5. Обеспечить мониторинг выполнения натуральных норм питания воспитанниками учреждения: расчеты проводить 1 раз в 10 дней (промежуточный) и 1 раз в месяц (итоговый).

4.6. Обеспечить размещение в доступных для родителей местах следующей информации:

- ежедневное меню с указанием периода приема пищи, наименования блюд, массы порции ее калорийности;
- рекомендации по организации здорового питания детей.

4.7. Обеспечить ведение журналов по контролю за организацией питания:

- журнала бракеража готовой продукции;
- журнал общественного контроля за организацией питания;

5. Денисовой Л.А. в срок до 01.09.2026 года составить списки детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, при необходимости организовать лечебное и диетическое питание на основании представленных родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача.

6. Заведующей хозяйством Денисовой Л.А.:

6.1. осуществлять прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами;

6.2. в случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствии товаросопроводительной документации и маркировки пищевую продукцию и продовольственное (пищевое) сырье не принимать;

6.3. следить за сроками годности, пищевую продукцию с истекшим сроком годности утилизировать;

6.4. при составлении меню использовать наименование блюд и кулинарных изделий в соответствии их наименованиям, указанным в технологических документах;

6.5. обеспечить ведение следующих документов:
накопительной ведомости выдачи продуктов питания, для учета выполнения натуральных норм питания на 1 ребенка;

- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- журнал витаминизации сладких и 3-х блюд;
- журнал учета дезинфекции и дератизации.

7. Заведующему хозяйством Денисовой Л.А.:

7.1. проверить складские помещения для хранения продукции на наличие и исправность приборов для измерения относительной влажности и температуры воздуха; холодильное оборудование - контрольных термометров;

7.2. осуществлять контроль за техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой, тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления и реализации пищевой продукции; системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, вентиляции и освещения;

7.3. с целью исключения опасности загрязнения пищевой продукции токсичными химическими веществами контролировать хранение и изготовление продукции во время проведения мероприятий по дератизации, дезинфекции и дезинсекции в производственных помещениях, не допускать проведение дератизации, дезинфекции и дезинсекции распыляемыми и рассыпаемыми токсичными химическими веществами в присутствии персонала (за исключением персонала организации, задействованного в проведении таких работ);

7.4. в целях исключения риска токсического воздействия на здоровье персонала, в том числе аллергических реакций, обеспечить контроль за использованием моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования (раковин для мытья рук) в соответствии с инструкциями по применению и хранением в специально отведенных местах.

8. Повару Офицеровой Л.В.:

8.1. изготавливать блюда, напитки, кулинарные изделия в соответствии с требованиями технологических карт, регламентов и санитарных норм, и правил;

8.2. при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий обеспечивать последовательность и поточность технологических процессов, обеспечивающих химическую, биологическую и физическую (в том числе исключение попадания посторонних предметов и частиц (металлические, деревянные предметы, пластик, стекло) в пищевую продукцию) безопасность;

8.3. изготавливать блюда в соответствии с ассортиментом, утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом, по технологическим документам, в том числе технологической карте, инструкции, разработанным и утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом;

8.4. не привлекать к приготовлению, порционированию и раздаче изделий, посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности;

8.5. с целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд при раздаче использовать термометр;

8.6. осуществлять питьевой режим с использованием кипяченой питьевой воды, кипятить воду не менее 5 минут; до раздачи детям кипяченую воду охлаждать до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась; смену воды в емкости для её раздачи проводить не реже, чем через 3 часа. Время смены кипяченой воды отмечать в графике;

8.7. с целью исключения опасности загрязнения пищевой продукции токсичными химическими веществами не допускать ее хранение во время проведения мероприятий по дератизации, дезинфекции и дезинсекции в производственных помещениях.

9. Назначить повара Офицерову Л.В. ответственными за отбор суточной пробы от каждой партии приготовленной пищевой продукции. Отбор суточной пробы осуществлять в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) отдельно каждое блюдо и(или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) отбирать в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды оставлять поштучно, целиком (в объеме одной порции). Суточные пробы хранить не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.

10. Работникам пищеблока Офицеровой Л.В., Стручковой М.Е.:

10.1. производить в производственных помещениях пищеблока ежедневно влажную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств. Для уборки производственных помещений использовать отдельный промаркированный инвентарь, хранение которого осуществлять в специально отведенном месте;

10.2. обрабатывать инвентарь для готовой и сырой продукции, хранить его отдельно производственных цехах;

10.3. маркировать емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством);

10.4. мыть и сушить столовые приборы, столовую посуду, чайную посуду, подносы перед раздачей;

10.5. в конце рабочего дня проводить мойку всей посуды, столовых приборов, подносов ручным способом дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению;

10.6. перед сменой кипяченой воды емкость полностью освободить от остатков воды, промыть в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, сполоснуть;

10.7. осуществлять сбор и обращение с отходами в соответствии с требованиями по обращению с твердыми коммунальными отходами и содержанию территории ДОО.

11. Всем работникам пищеблока и лицам, занятым в организации питания воспитанников и приготовлении пищи своевременно проходить гигиеническую подготовку и аттестацию, предварительные и периодические медицинские осмотры, вакцинацию, в соответствии с законодательством Российской Федерации.

12. Запретить работникам пищеблока хранение личных вещей в производственном помещении пищеблока.

13. Обязать работников пищеблока:

13.1. оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;

13.2. снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты;

13.3. мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета; сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу;

13.4. использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

14. Младшим воспитателям:

14.1. обеспечить качественную организацию приема пищи воспитанниками в группах с соблюдением всех санитарно-эпидемиологических требований;

14.2. обеспечить соблюдение питьевого режима: до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры; смену воды в емкости для её раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа. Время смены кипяченой воды отмечать в графике; перед сменой кипяченой воды емкость полностью освободить от остатков воды, промыть в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, сполоснуть;

14.3. строго соблюдать требования к сервировке стола во время приема пищи;

14.4. обеспечить порционную раздачу блюд в соответствии с возрастными нормами выдачи по меню.

15. Контроль за организацией приема пищи воспитанниками в группах возложить на воспитателей групп.

16. Ответственность за выполнение приказа возлагаю на заведующую хозяйством Денисову Л.А.

17. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

18. Приказ довести под роспись до всех работников учреждения, копию приказа разместить на информационном стенде пищеблока.

Заведующий МБДОУ
детский сад № 2 «Солнышко»

Г.Е. Гнидина

С приказом ознакомлена(ы):

	Денисова Л.А.
	Жиганова У.А.
	Кузнецова Н.Г.
	Павликова Е.П.
	Рябова О.И.
	Родина Е.М..
	Селезнева Н.А.
	Агапова Н.И.
	Коноплева И.А.
	Кулагина И.И.
	Парашутина Г.В.
	Офицерова Л.В.
	Стручкова М.Е.