



РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ
РОСТОВСКАЯ ОБЛАСТЬ
муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
г.Шахты Ростовской области «Детский сад №34»
346527, г.Шахты Ростовской области, ул. Индустриальная, 10А
Тел.: 8(8636) 24-26-13, e-mail: dou34@shakhty-edu.ru

ПРИКАЗ

«01» ноября 2025 г. № 102

«Об организации питания в МБДОУ № 34 г.Шахты 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», Примерным 10-дневным меню, (осенний-зимний, весенний-летний периоды), с целью организации сбалансированного и рационального питания детей для формирования здорового образа жизни, охраны и укрепления здоровья, обеспечения социальных гарантий воспитанников, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также обеспечения контроля за организацией питания в МБДОУ № 34 г.Шахты 2025-2026 учебном году»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание воспитанников МБДОУ №34 г. Шахты в соответствии с Положением об организации питания в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении г.Шахты Ростовской области «Детский сад №34» (приложение №1 к приказу №69 от 30.08.2024 г.).

2. Возложить ответственность за организацию питания воспитанников, полноту выполнения требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (утв. постановлением Главного государственного врача РФ №32 27.10.2020 г.), СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (утв. постановлением Главного государственного врача РФ №28 28.09.2020 г.) на организатора питания в соответствии с действующим Договором на оказание услуги по организации питания воспитанников путем предоставления готовых блюд, заключенного по итогам электронного конкурса с ограниченным участием.

3. В соответствии с утвержденным организатором питания и согласованным заведующим МБДОУ №34 г.Шахты Примерным 10-дневным меню организовать:

- 4-х разовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник) для воспитанников в возрасте от 1,5-х до 3 лет и от 3-х до 7 лет, посещающих МБДОУ с 10-ти часовым режимом функционирования.

4. Бракераж готовой продукции производить в соответствии с Положением о бракеражной комиссии (приложение №2 к приказу №69 от 30.08.2024 г.)

5. Утвердить бракеражную комиссию в целях приема готовой продукции (пищи) от Исполнителя услуги по питанию в следующем составе:

Лазарихина О.Н., медсестра(по согласованию) – председатель комиссии;

Члены комиссии:

Стеблецова А.П. - старший повар;

Шубина М.В. – воспитатель;

Срок действия комиссии – постоянно.

6. Комиссии разрешать к выдаче готовую продукцию только после проведения контроля (снятия пробы), в соответствии с Положением о бракеражной комиссии. Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия, разрешение к реализации фиксируются в Журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

7. Утвердить в соответствии с требованиями СанПиН 2.3-2.4.3590-20, утвержденных Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ режим питания воспитанников по отдельным приемам пищи, в зависимости от их времени пребывания в МБДОУ (Приложение №1).

8. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в соответствии с приложением №2.

9. Изменения в рацион питания детей вносить только при необходимости (несвоевременный завоз продуктов по погодным условиям, недоброкачественность продукта, отключение воды или электричества, значительное изменение количества детей по сравнению с запланированным и др.) в соответствии с требованиями СанПиН 2.3-2.4.3590-20.

10. В случае внесения изменения в меню составляется акт, который подписывается представителем администрации МБДОУ, медицинской сестрой и представителем организатора питания в соответствии с заключенным договором.

11. Медицинской сестре (представитель поликлиники №5):

11.1. Осуществлять контроль за соблюдением требований СанПиН 2.3-2.4.3590-20, а также ежемесячно предоставлять заведующему анализ выполнения натуральных норм.

11.2. В целях информации родителей об ассортименте питания воспитанников, ежедневно вывешивать меню на текущий день, утвержденное организатором питания, на информационном стенде в фойе здания и в каждой группе с указанием наименования блюда и объема порции.

11.3. Ежедневно перед началом работы проводить осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, результаты которого заносить в Журнал здоровья.

11.4. Ежедневно вести бракераж готовой продукции пищеблока с соответствующей записью в Журнале бракеража готовой кулинарной продукции и подписями членов бракеражной комиссии.

11.5. Осуществлять контроль правильности отбора и хранения суточных

проб готовой продукции.

11.6. Вести контроль за соблюдением температурного режима в холодильном оборудовании

11.7. В целях профилактики недостаточности микронутриентов (витаминов и минеральных веществ) в питании воспитанников, осуществлять контроль искусственной С-витаминизации третьих блюд, результаты которой оформляются в Журнале проведения витаминизации третьих и сладких блюд.

12. Заместителю заведующего по ВМР Пятибратовой О.А. осуществлять контроль:

- соблюдения режима дня;
- воспитания у детей культурно-гигиенических навыков (правил личной гигиены, организации дежурства по столовой, сервировки стола и т.п.);
- воспитания правил культуры поведения за столом во время приема пищи.

13. Ответственность за организацию питания детей каждой возрастной группы несут воспитатели и младшие воспитатели:

13.1. При организации процесса питания, следить за соответствием размера столов и стульев, индивидуальным антропометрическим данным каждого ребенка.

13.2. Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается в организации раздачи пищи, создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи, в воспитании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи воспитанниками.

✓ 13.3. Перед каждым приемом пищи воспитанниками младший воспитатель обязан:

- промыть столы горячей водой с мылом;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- проветрить помещение;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

✓ 13.4. При сервировке стола обязательно наличие отдельной посуды для первого и второго блюда, салфеток, тарелки для хлеба, столовых приборов в соответствии с возрастом воспитанников. К сервировке столов могут привлекаться дети с 4-х лет.

✓ 13.5. Получение пищи с пищеблока на группу осуществлять младшим воспитателем строго по Графику выдачи готовых блюд.

13.6. При раздаче готовых блюд выход порции должен соответствовать выходу порции блюда меню-требованию и контрольному блюду.

13.7. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение воспитанников в обеденной зоне (кроме дежурных).

13.8. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка (например: салфетницы собирают дежурные, а тарелки за собой убирают дети).

13.9. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают воспитатель и младший воспитатель.

13.10. Воспитателям проводить разъяснительные беседы с

родителями (законными представителями) воспитанников о важности информирования (не менее, чем за 24 часа) об отсутствии воспитанника в детском саду, о внесении своевременной оплаты за присмотр и уход ребенка в детском саду, количестве дней отсутствия;

-обеспечить ежедневное информирование родительской общественности о рационе воспитанников посредством размещения утвержденного заведующим меню на групповых информационных стендах;

-информировать родителей (законных представителей) воспитанников о порядке организации питания в детском саду, навыках и культуре здорового питания детей.

14. Поварам, Стеблецовой А.П., Алексеевой Н.А.:

- обеспечить организацию работы пищеблока, в соответствии с требованиями СанПиН 2.3-2.4.3590-20, положением «Об организации питания воспитанников МБДОУ №34 г.Шахты», примерным 10-ти дневным меню, технологическими картами приготовления блюд;

- обеспечить контроль (1 раз в 10 дней) за выполнением среднесуточной нормы выдачи продуктов на 1 ребенка, проводить при необходимости коррекцию выполнения норм питания детей в следующей декаде;

15. Ответственным за организацию питания Стеблецовой А.П., Алексеевой Н.А. совместно с комиссией по административному контролю за организацией питания в составе:

Анисимова Н.Н., ведущий бухгалтер – председатель комиссии;

Пятибратова О.А., заместитель заведующего по ВМР – заместитель председателя комиссии;

Семененко О.Ю.- заместитель заведующего по ХР – член комиссии;

Лазарихина О.Н., медсестра – член комиссии;

Минина Л.О., воспитатель – член комиссии.

- обеспечить контроль за организацией питания детей учреждения в 2025- 2026 учебном году, в соответствии с планом административного контроля за организацией питания в МБДОУ №34 г.Шахты;

- следить за соблюдением законодательства в сфере общественного питания;

- контролировать выдачу воспитанникам рационов питания.

15.1. Поварам, Стеблецовой А.П., Алексеевой Н.А.:

- еженедельно осуществлять заявку продуктов питания в 2025-2026 учебном году в соответствии со спецификацией, договорами на поставку продуктов питания в учреждении на текущий период, нормами СанПиН 2.3-2.4.3590-20;

- осуществлять приёмку поступающих в учреждение пищевых продуктов строго при наличии документов (сертификатов, ветеринарных свидетельств, удостоверений качества и безопасности) на каждую партию товара, подтверждающих их происхождение, качество, безопасность. Маркировочный ярлык каждого товарного места с указанием срока годности данного вида продукции сохранять до полного использования продукта;

- обеспечить обязательный визуальный осмотр всех поступающих продуктов: контроль целостности упаковки, а затем

органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах продукта);

- обеспечить соблюдение санитарных норм хранения продуктов питания и сроки годности продуктов. При хранении пищевых продуктов строго соблюдать нормы складирования, правила товарного соседства, сроки годности и условия хранения. Количество принимаемых, скоропортящихся, замороженных и особо скоропортящихся пищевых продуктов должно соответствовать объёму работающего холодильного оборудования;

- оформлять обнаруженные недостатки или продукты, пришедшие в негодность в процессе их приготовления (при термической обработке) в день обнаружения актом, составленным комиссией в составе не менее 3 человек (повар, бухгалтер, медицинский работник, дежурный администратор, поставщик в лице экспедитора) в течение одного часа с момента обнаружения. Один акт передать в бухгалтерию, другой – хранить у повара;

- обеспечить своевременное заполнение Журнала бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов;

- в целях контроля за риском возникновения условий для размножения

патогенных микроорганизмов вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях и влажности – в складских помещениях согласно приложению No1, СанПиН 2.3 /2.4.3590-20.

16. Назначить ответственными за соблюдение требований санитарно-эпидемиологических правил и норм на всех этапах процесса приготовления пищи на пищеблоке поваров Стеблецову А.П., Алексееву Н.А.:

- работать только по утверждённому и правильно оформленному меню;

- строго соблюдать правила и нормативы к организации питания, а так же технологию приготовления пищи, в соответствии с технологическими картами;

- обеспечить выполнение среднесуточного набора продуктов питания;
- исключить отклонения от рекомендуемых норм питания детей;
- оставлять пробы готовой пищи в сроки, установленные СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

- соблюдать график выдачи пищи;
- закладку необходимых продуктов производить по утвержденным графикам;

- использовать продукты питания по назначению;
- обеспечить соблюдение санитарных норм и правил при уборке кухни и всех подсобных помещений, правил мытья посуды, оборудования, использования соответствующих моющих средств и пр., всех моментов, предусмотренных СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

17. Младшим воспитателям:

- обеспечить соблюдение санитарных норм и правил при уборке места приема пищи, правил мытья посуды, оборудования, использования соответствующих моющих средств и пр., всех моментов, предусмотренных СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

- совместно с воспитателями, прививать навыки культуры приема пищи детьми. Развивать навыки самообслуживания;
- осуществлять раздачу блюд в соответствии с нормами потребления,

согласно утвержденного меню;

- соблюдать график выдачи пищи и питьевого режима;
- обеспечить наличие посуды из расчета количества воспитанников (списочного состава), изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды;

18. Ведущему бухгалтеру Анисимовой Н.Н.:

- обеспечить своевременную оплату услуги организации питания в МБДОУ №34 г.Шахты в 205-2026 учебном году, в соответствии с договорными обязательствами.

19. Всем сотрудникам категорически запрещается принимать пищу, предназначенную для питания детей.

20. Организацию питания сотрудников проводить следующим образом:

-Употреблять в пищу только свои продукты.

20.1.Время приема пищи:

администрация, специалисты в своих кабинетах 13⁰⁰ – 13³⁰;

воспитатели на своих рабочих местах во время сна детей;

обслуживающий персонал в свой рабочий перерыв.

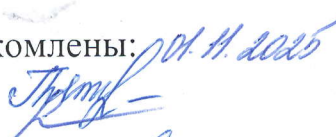
21. Возложить персональную ответственность на должностных лиц МБДОУ № 34 г.Шахты за выполнение настоящего приказа.

22. Обязанности, возложенные настоящим приказом, исполняются с учетом последующей ротации кадров по принципу занимаемой должности.

23. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ № 34 г.Шахты  Богомаз М.В.

С приказом ознакомлены: 01.11.2025

Пятибратова О.А. 

Лазарихина О.Н. 

Стеблецова А.П. 

Алексеева Н.А. 

Минина Л.О. 

Тимощук Н.В. 

Аксентюк Е.Е. 

Тарелкина М.В. 

Шубина М.В.

Шаповалова В.П.

Киселева Т.Л.

Воротынцева О.В.