

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
детский сад № 30 «Березка»  
муниципального образования город-курорт Анапа  
(МБДОУ д/сад №30 «Березка»)

**ПРИКАЗ**

От «01» сентября 2025г.

№ 193-о

**«Об организации питания воспитанников в ДОУ  
на 2025-2026 учебный год»**

В соответствии с постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"», постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», положением об организации питания, утвержденным приказом заведующего от 11.01.2021 № 7/2, с целью обеспечения социальных гарантий и организации сбалансированного питания воспитанников детского сада.

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Организовать с 01.09.2025г. года 5-ти разовое рациональное горячее питание воспитанников в соответствии с «Примерным 10-дневным меню».
2. Всем работникам ДОУ строго соблюдать требования 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"
3. Утвердить:
  - 3.1. График выдачи пищи с пищеблока на группы (Приложение № 1).
  - 3.2. График питания детей в группах (Приложение №2).
  - 3.3. План работы общественной комиссии по контролю за организацией питания на 2025 -2026 учебный год.
  - 3.4. План мероприятий по контролю за организацией питания на 2025-2026 учебный год.
  - 3.5. Программу контроля организации и качества питания на 2025-2026 учебный год.
  - 3.6. План -контроль на 2025-2026 учебный год.
  - 3.7. Ведомость контроля за рационом питания (Приложение №3).
  - 3.8. График смены кипячёной воды (Приложение № 4).
  - 3.9. Гигиенический журнал (сотрудники) (Приложение № 5).

4. Назначить ответственного за организацию питания в ДООУ технолога по питанию Мезенцеву С.И.

5. Определить для ответственного за питание следующий круг функциональных обязанностей:

5.1. Осуществлять систематический контроль:

- за графиком закладки продуктов;
- за графиком выдачи готовых блюд;
- за технологией приготовления пищи в соответствии с технологическими картами;

- за содержанием пищеблока, оборудованием, хранением продуктов в соответствии с требованиями СанПиН;

- за качеством поставляемой продукции в соответствии с установленными требованиями (сроки реализации, соответствие сертификатов качества);

- за соблюдением норм температурного режима выдачи готовых блюд, холодильного оборудования;

- за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции и хранение ее в течение 48 часов (не считая выходных дней) в специальном холодильнике при температуре  $+2^{\circ} \dots +6^{\circ}$ ;

- за наличие на пищеблоке картотеки технологических карт приготовления блюд в соответствии с меню;

- за ведение табеля посещаемости детей в группах;

- за ведением документации пищеблока (журнал бракеража готовой продукции, журнал пищевой продукции - входной контроль и т.д.)

5.2. Ежедневно в 08.00 утра вывешивать меню на специальном информационном стенде пищеблока.

5.3. Систематически привлекать родительскую общественность, представителей общественной комиссии по питанию, членов Управляющего совета для работы по контролю за организацией питания воспитанников.

6. Возложить персональную ответственность за качество организации питания детей в группах в соответствии с графиком питания, утвержденного заведующим на воспитателей и младших воспитателей групп.

7. Утвердить Положение об организации питания, Положение о бракеражной комиссии,

Положение об общественной комиссии 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".

8. Воспитателям и помощникам воспитателя групп:

- строго выполнять графики получения готовых блюд на пищеблоке;
- соблюдать сервировку столов для приема пищи (наличие на столах скатертей, хлебниц, индивидуальных и бумажных салфеток, набор столовых приборов в соответствии с возрастом детей);



- раздачу пищи производить только в отсутствии детей за столами;
- соблюдать температурный режим раздаваемой детям пищи;
- своевременно раздавать детям второе блюдо;
- соблюдать соответствие порционных блюд при раздаче каждому ребенку;
- использовать индивидуальный подход к ребенку во время приема пищи с учетом его личностных особенностей или заболеваний;
- вести ежедневный контроль за принятием пищи (нравится, не нравится блюдо, соответствие объема порций согласно нормам);
- вести ежедневный контроль за ведением табеля присутствующих детей.
- не оставлять детей во время приема пищи без присмотра взрослых;
- получать пищу в специально промаркированные емкости;
- при приеме пищи использовать отдельную посуду;
- соблюдать питьевой режим в группах;

9. Обеспечить обновление информации на сайте МБДОУ в разделе «Питание».

10. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

11. Ответственность за исполнение приказа возлагаю на себя, ответственного за организацию питания, медсестру.

12. Приказ довести под личную роспись всех работников ДОУ.

Заведующий



С.В. Варапай

С приказом ознакомлены:

Емельянова Н.В.

Рочева И.Н.

Ивченко Ю.Ю.

Гусарова Е.И.

Киланова О.А.

Козлова С.О.

Визирова В.Р.

Леткина С.Н.

Тарасова Т.Н.

Семиразум М.О.

Ковалева Л.С.

Гусько С.Д.

Мезенцева С.И.

Сидоренко Н.Н.

*[Handwritten signatures of the listed staff members]*

*[Handwritten signature of S.V. Varapay]*