

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
детский сад №27 «Звоночек» муниципального образования  
город-курорт Анапа**

**ПРИКАЗ**

от 15 сентября 2025 г.

№ \_61\_\_

**Об организации питания в МБДОУ д/с № 27 «Звоночек»  
в 2025/2026 учебном году**

В целях организации сбалансированного и рационального питания воспитанников детского сада 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 осуществления контроля в МБДОУ детский сад № 27 «Звоночек» (далее - ДОУ) на 2025 – 2026 учебный год, в соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012 г. «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 8 декабря 2020 года, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами 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», Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России №178 от 11.03.2012г «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020 года, 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 воспитанников приказываю:

1. Создать совет по питанию в составе:  
Атавина Е.И. – старший воспитатель;  
Вдовина Е.П. – воспитатель, профорг;  
Елифанова Р.А. – воспитатель;

Печерская Е.Н. – представитель родительской общественности.

Совету по питанию руководствоваться в своей работе положением о совете по питанию и планом работы совета по питанию.

2. Организовать в ДООУ 5-ти разовое горячее питание (завтрак, 2 завтрак, обед, полдник, ужин) воспитанников на 2025-2026 учебный год.

3. Всем сотрудникам ДООУ строго соблюдать требования 2.1. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологических требований к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

4. Утвердить план мероприятий по организации питания на 2025-2026 учебный год (Приложение 1)

5. Утвердить состав комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции в ДООУ (далее - Комиссия):

председатель: Богданова Н.В. – заведующий,

члены комиссии: Атавина Е.И. – старший воспитатель;

Рогов М.М. – кладовщик,

Моргунова С.А. – заведующий хозяйством.

6. Комиссии в своей деятельности руководствоваться Программой (планом) производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при осуществлении деятельности в МБДОУ д/с № 27 «Звоночек» с применением ХАССП, Положением об организации и проведении производственного контроля, Положением о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад № 27 «Звоночек» муниципального образования город – курорт Анапа, утвержденным приказом заведующего № 40 от 01.08.2022 г.

7. Заведующему хозяйством Моргунова С.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 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 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.

7.5. обеспечить наличие на пищеблоке:

- правил охраны труда при эксплуатации электроприборов (вывешиваются около каждого оборудования или хранятся в специальной папке);
- медицинскую аптечку;
- огнетушитель;
- диэлектрические коврики около каждого прибора;
- инструкции по охране труда и технике безопасности.

8. Возложить ответственность

8.1 за организацию горячего питания в ДООУ на медработника ;

8.2 за составление меню-требования, взаимодействие с поставщиками продуктов на кладовщика Роо М.М.

9. Работать по утвержденным приказом ДООУ от 15 сентября 2025 № \_\_\_\_примерному 10-ти дневному меню (далее - меню) и технологическим картам, разработанным на основе «Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях». (Под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тетульян 2016 года издания).

10. Печерской Е.Н., специалисту в сфере закупок ДООУ, организовать договорную работу с поставщиками продуктов питания.

11. Поварам Федорищевой О.П. и Юргиной Я.О. строго соблюдать выполнение Меню.

12. Кладовщику Роо М.М.

12.1. Обеспечить своевременную заявку и завоз набора основных продуктов питания согласно меню и осуществлять постоянный контроль за условиями хранения.

- 12.2. Ежедневно вести накопительную ведомость по выполнению натуральных норм питания детей и анализировать выполнение натуральных норм питания ежемесячно, при необходимости с последующей корректировкой;
- 12.3. При составлении меню-требования учитывать стоимость детодня: воспитанникам в возрасте до 3 лет в группах 12-ти часового пребывания 5-разовое питание на сумму 130,97 рублей в день; воспитанникам в возрасте от 3 до 7 лет в группах 12-ти часового пребывания четырехразовое питание на сумму 160,72 рублей в день;
- 12.4. Учитывать нормы продуктов на каждого ребенка в соответствии с возрастом, рассчитывая норму выхода блюд;
- 12.5. Изменения в меню-требование вносить только с разрешения заведующего ДООУ с оформлением соответствующего акта;
- 12.6. Возврат и дополнение продуктов в меню-требование производить не позднее 9.00 часов;
- 12.7. Предоставлять меню-требование для утверждения заведующему до 14.00 накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании;
- 12.8. Своевременно подавать заявки поставщикам и своевременную доставку, точность веса, количество, качество, срок годности и ассортимент продуктов питания;
- 12.9. Осуществлять прием поступающих продуктов питания при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность и в соответствии с установленными требованиями, с составлением акта приемки. 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. Проводить визуальную органолептическую оценку их доброкачественности. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствия товаросопроводительной документации и маркировки пищевую продукцию и продовольственное (пищевое) сырье не принимать.
- Следить за сроками годности, пищевую продукцию с истекшим сроком годности утилизировать;
- 12.10. Обнаруженные некачественные продукты или их недостачу оформлять актом, который подписывается представителями поставщика в лице экспедитора;
- 12.11. Строго соблюдать требования СанПиН за хранением продуктов в условиях склада;
- 12.12. Вести необходимую документацию;
- 12.13. Производить выдачу продуктов со склада в пищеблок в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню;

12.14. Ежедневно вывешивать меню-вывеску по утвержденной форме на информационном стенде пищеблока и в групповых раздевалках;

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

12.16. С целью исключения опасности загрязнения пищевой продукции токсичными химическими веществами не допускать их хранение во время проведения мероприятий по дератизации, дезинфекции и дезинсекции в производственных помещениях;

12.17. ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания бухгалтером ЦБ дошкольного отдела.

13. Ответственному за организацию горячего питания Яушевой Е.В. осуществлять систематический контроль:

- за закладкой основных продуктов в котел;
- за графиком выдачи готовых блюд;
- за технологией приготовления пищи в соответствии с технологическими картами;
- за санитарным состоянием пищеблока, оборудования;
- за правильным хранением продуктов в соответствии с требованием СанПиН;
- за соблюдением норм температурного режима выдачи готовых блюд;
- за соблюдением норм температурного режима холодильного оборудования;
- за ежедневным отбором и правильным хранением суточной пробы готовой продукции;
- за наличием на пищеблоке картотеки технологических карт приготовления блюд в соответствии с меню;
- за ведением документации пищеблока.

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

15. Воспитателям и помощникам воспитателей групп:

- своевременно представлять работникам пищеблока заявку на фактическое количество питающихся воспитанников;
- вести таблицу учета приемов горячей пищи воспитанниками по установленной форме;
- проводить разъяснительные беседы с родителями (законными представителями) воспитанников о важности информирования (не менее чем за 24 часа) об отсутствии воспитанника в детском саду, количестве дней отсутствия;
- информировать родителей (законных представителей) воспитанников о порядке организации питания в детском саду, навыках и культуре здорового

питания детей.

- обеспечить питьевой режим с использованием кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3 часов или с использованием бутилированной воды с допустимым сроком годности;
- строго соблюдать графики получения готовых блюд на пищеблоке;
- соблюдать сервировку столов для приема пищи (наличие на столах хлебниц, бумажных салфеток, 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 специальной одежде, маске и перчатках и в специально промаркированные емкости;
- при приеме пищи использовать отдельную посуду;
- осуществлять работу по формированию рационального поведения, полезных привычек, культурно-гигиенических навыков, основ культуры питания у детей;
- постоянно проводить разъяснительную работу с воспитанниками, их родителями (законными представителями) по формированию навыков культуры здорового питания, этикета приема пищи;
- в конце рабочего дня проводить мойку всей посуды, столовых приборов, подносов ручным способом дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению;

#### 16. Работникам пищеблока:

- 16.1. Работать только по утвержденному заведующим ДОО и правильно оформленному меню-требованию;
- 16.2. Строго соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд, норму выхода готовых блюд, температурный режим при выдаче готовых блюд;
- 16.3. Производить закладку основных продуктов в котел в присутствии ответственных лиц за закладку, согласно утвержденному графику;
- 16.4. Выдавать готовую продукцию только после снятия пробы членами бракеражной комиссии с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале согласно графику выдачи пищи, на группы;
- 16.5. Непосредственно после приготовления пищи производить ежедневный

отбор суточной пробы готовой продукции и хранение ее в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре +2°...+6°;

16.6. Раздеваться только в специально отведенном месте, личные вещи (сумки, расчески, одежду, телефоны) оставлять вне пищеблока;

16.7. Посещать другие помещения детского сада и выход из здания детского сада только в сменной одежде.

17. Назначить ответственными за снятие проб с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале согласно графику выдачи пищи, на группы, членов Комиссии Моргунову С.А., Роо М.М.

Для выполнения функций ответственными за снятие проб на пищеблоке необходимо иметь: весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне (вмещающую как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку.

18. Назначить ответственными

18.1. поваров Федорищеву О.П., Юргину Я.О.

- за маркировку столовой посуды на пищеблоке;

- за снятие и хранение суточных проб;

18.2. помощников воспитателей на каждой возрастной группе за маркировку посуды в групповых помещениях.

18.3. Ответственным за маркировку посуды строго соблюдать правильность маркировки посуды, своевременное ее обновление.

19. Педагогам групп размещать в доступных для родителей местах следующую информацию:

19.1. ежедневное меню с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;

19.2. рекомендации по организации здорового питания детей.

20. Проводить ежедневную витаминизацию третьих и сладких блюд витамином «С».

20.1. Назначить ответственным за проведение «С» витаминизации третьих и сладких блюд медицинскую сестру

20.2. «С» витаминизацию третьих и сладких блюд осуществляется из расчета для детей от 1 - 3 лет - 35 мг, для детей 3 - 7 лет - 50,0 мг на порцию на одного воспитанника в сутки, согласно требованиям «СП 2.4.3648-20».

20.3. Дату, время витаминизации, количество порций, количество вводимого препарата из расчета суточной дозы и числа детей, получающих питание, а также сведения о количестве витаминов, поступающих с искусственно витаминизированными блюдами, регистрировать в «Журнале витаминизации третьих и сладких блюд».

20.4. Воспитателям групп: довести до сведения родителей на родительских собраниях о проведении «С» витаминизации третьих и сладких блюд.

21. Утвердить график выдачи блюд в соответствии с СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" (Приложение 2):

22. Ответственность за выполнение приказа возлагаю на заведующего хозяйством Моргунова С.А., кладовщика Роо М.М.

23. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий



Богданова Н.В.