

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «РЯЗАНОВСКИЙ ДЕТСКИЙ САД»**

П Р И К А З

«29» августа 2025 г.

№ 16 – о/д

д. Рязаново

**Об организации питания детей
на 2025 -2026 учебный год**

В соответствии с постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 (ред. От 22.08.2024) «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН» 2.3/2.4.3590-20 „Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения“» и Положением об организации питания воспитанников, с целью организации сбалансированного питания воспитанников МДОУ «Рязановский детский сад», строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню требованием и технологическими картами

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить основное (организованное) десятидневное меню на 2025- 2026 учебный год.
2. Осуществлять в 2025/2026 учебном году в дни работы МДОУ «Рязановский детский сад» общественное питание воспитанников, посредством реализации основного (организованного) десятидневного меню.
3. Изменения в рацион питания детей вносить только с разрешения заведующего детским садом.
4. Утвердить график приема пищи:

Прием пищи	Гр. раннего возраста	Младшая группа	Средняя группа	Старшая группа	Подготовит. Группа
Завтрак	8.10-8.40	8.10-8.40	8.15-8.45	8.20-8.50	8.30-8.50
Второй завтрак	9.30-9.40	9.40-9.50	9.50-10.00	10.00-10.10	10.10-10.20
Обед	11.40–12.10	12.00–12.30	12.10–12.40	12.20–12.50	12.30–13.00
Полдник	15.30-15.40	15.35-15.45	15.30-15.40	15.40-15.50	15.50-16.00
Ужин	18.05-18.25	18.10-18.30	18.15–18.35	18.20–18.40	18.25–18.45

5. Ответственному за организацию питания детей – заведующему хозяйством Плешановой Т.А:
 - прием пищевой продукции осуществлять при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждения соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами;
 - в случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствия товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция не принимается;
 - осуществлять бракераж поступающих на пищеблок продуктов питания в установленном порядке;
 - пищевую продукцию, срок годности которой истек, - утилизировать;

- обеспечивать своевременность доставки пищевых продуктов и продовольственных товаров, точность веса, количество, качество и ассортимент поставляемой продукции;

- обнаруженные некачественные продукты или их недостачу оформлять актом, который подписывает зав. хозяйством или лицо его заменяющее, члены бракеражной комиссии и представитель поставщика;

- обеспечивать получение, сохранность и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья, соблюдая товарное соседство и санитарно-гигиенические требования;

- производить визуальную органолептическую оценку и доброкачественность получаемых продуктов питания и продовольственного сырья;

- производить выдачу продуктов питания и продовольственного сырья из кладовой на пищеблок в соответствии с меню требованием не позднее 17:00 предшествующего дня, указанного в меню-требовании;

- ежемесячно проводить сверку остатков продуктов питания с бухгалтером Учреждения.

6. Возлагаю ответственность за организацию питания на себя в части:

- организации питания воспитанников в соответствии с Уставом, нормативно правовыми и локальными актами организации и правовыми актами Российской Федерации;

- назначения из числа работников детского сада ответственного за организацию питания в ДОУ;

- обеспечения рассмотрения вопросов организации питания воспитанников на Родительских собраниях, Педагогическом совете, производственных собраниях и др.;

- ежедневного утверждения меню;

- контроля состояния пищеблока и соблюдения требования СанПиН;

- принятия мер по замене и ремонту оборудования, обеспечения необходимого текущего ремонта;

- заключения контрактов на поставку продуктов питания.

7. Ответственному за составление меню-требования Плешановой Т.А.:

- составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании;

- при составлении меню-требования учитывать следующее: определять нормы ребенка в соответствии с потребностью, проставляя норму выхода блюд в соответствующую графу; при отсутствии наименования продукта в бланке меню-требования дописывать его в список, ставить подпись;

- представлять меню-требование для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании.

8. Назначить ответственными за отбор суточных проб работников пищеблока Крючкову Ю.В. и Самуйлову Е.М.

9. Ответственным за отбор суточных проб – Крючковой Ю.В. и Самуйловой Е.М.:

- отбирать суточную пробу от каждой партии приготовленной пищевой продукции;

- отбор суточных проб осуществлять в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие;

- холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки должны отбираться в количестве не менее 100гр.;

- порционные блюда должны оставаться поштучно;

- суточные пробы хранить не менее 48 часов специально отведенном месте/холодильнике при температуре от +2° до +6°.

10. Работникам пищеблока:

- использовать для сырья и готовой к употреблению пищи отдельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный промаркированный инвентарь, кухонную посуду;

- разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции обрабатывать и хранить отдельно, в производственных цехах, зонах, участках;

- оставлять в индивидуальных шкафах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;

- при посещении туалета снимать рабочую одежду, либо надевать сверху халат;

- работать только по утвержденному и правильно оформленному меню-требованию;

- строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов, график выдачи готовой пищи в группы в соответствии с нормой;
- закладку основных продуктов в котел проводить, в том числе и в присутствии ответственных лиц за закладку - членов бракеражной комиссии;
- отходы пищевых продуктов (скорлупа яиц, банки, остатки от переработки рыбы, мяса и др.) сохранять до конца рабочего дня;
- при работе на технологическом оборудовании строго руководствоваться инструкциями по охране труда;
- выдачу готовой пищи в группы осуществлять только после снятия пробы ответственным лицом или бракеражной комиссией;
- столовые приборы, столовую посуду перед раздачей вымыть и высушить;
- в конце рабочего дня проводить мойку всей посуды дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению;
- помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте, согласно санитарно-противоэпидемиологическим требованиям;
- не допускать вход на пищеблок посторонних лиц.

11. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы:

Прием пищи	Гр. раннего возраста	Младшая группа	Средняя группа	Старшая группа	Подготовит. Группа
Завтрак	8.00	8.05	8.10	8.15	8.20
Второй завтрак	9.20	9.30	9.40	9.50	10.00
Обед	11.25	11.45	11.55	12.05	12.15
Полдник	15.15	15.25	15.20	15.30	15.40
Ужин	18.00	18.05	18.10	18.15	18.20

12. Назначить ответственными за организацию питания детей в группах воспитателей групп.

13. Ответственным за организацию питания в группах (воспитателям):

- своевременно предоставлять ответственному лицу заявку на фактическое количество питающихся воспитанников;
- проводить разъяснительные беседы с родителями (законными представителями) воспитанников о важности информирования (не менее чем за 24 часа) об отсутствии воспитанника в детском саду, количество дней отсутствия.
- размещать в приемных групп ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийность порции;
- осуществлять руководство организацией питания в группах;
- создавать безопасные условия при подготовке и во время приема пищи;
- осуществлять работу по формированию культурно-гигиенических навыков во время приема пищи воспитанниками.

14. Помощникам воспитателей:

- обрабатывать столы перед и после каждого приема с применением дезинфицирующих средств;
- тщательно вымыть руки и надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи;
- в конце рабочего дня проводить мойку всей посуды дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.

15. На пищеблоке необходимо иметь:

- правила охраны труда при эксплуатации электроприборов (вывешиваются около каждого оборудования или хранятся в специальной папке);
- медицинскую аптечку;

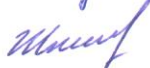
- огнетушитель;
- диэлектрические коврики около приборов;
- инструкции по охране труда и технике безопасности.

16. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Заведующий МДОУ "Рязановский детский сад"

С приказом ознакомлены:



	Н.Н. Данилина
	Т.А. Плешанова
	Е.М. Самуйлова
	Ю.В. Крючкова
	Е.Н. Харламова
	Н.В. Раецкая
	М.Ю. Мещерякова
	Н.А. Павлова
	Е.В. Фаткина
	А.И. Ярышкина
	А.О. Шмелева
	Ю.В. Завьялова 
	Г. Н. Сорокина
	Р.Р. Вострикова
	Т.А. Строгонова
	А.С. Сомсикова
	Н.Б. Масленникова