Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 3» городского округа закрытое административно-территориальное образование город Межгорье Республики Башкортостан
(МАДОУ Д/С № 3 ЗАТО Межгорье Республики Башкортостан)

П Р И К А З

10 сентября 2026 года № 123 о/д

г. Межгорье

Об организации питания детей
в МАДОУ Д/С № 3 в 2026-2027 учебном году

В соответствии с требованиями СанПиН 2.3-2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СанПиН 2.4.2.4283-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», на основе принципов ХАССП, примерным 10-дневным меню, с целью организации сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с Законом РФ «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ, а также осуществления производственного контроля в 2026-2027 учебном году,

п р и к а з ы в а ю:

1. Утвердить План по организации питания на 2026-2027 учебный год (Приложение № 1).
2. Организовать питание детей в МАДОУ Д/С № 3 ЗАТО Межгорье Республики Башкортостан в соответствие с примерным 10-ти дневным меню, разработанным исполнителем договора на оказание услуг по организации питания воспитанников от 1,5 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет, посещающих дошкольное образовательное учреждение с 10,5 часовым пребыванием детей».
2. Изменения в рацион питания детей вносить только по согласованию с заведующим ДОУ и в соответствии с методическими указаниями.
3. Утвердить график приёма пищи:
   - 1 завтрак – 08.00 - 8.30
   - 2 завтрак – 09.18 -10.10
   - обед – 11.20-12.30

   полдник (уплотненный) – 15.45-16.05
4. Ответственной за питание медицинской сестре Теричивой Е.А. при согласовании меню – раскладки учитывать следующее:

• контролировать соответствие меню-раскладки утвержденному 10-дневному меню;

• контролировать выполнение натуральных норм питания в соответствии с действующими СанПиН.

5. Медицинской сестре осуществлять контроль:
- нормы выхода блюд на пищеблоке и в группах;
- за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований к технологическим процессам приготовления блюд;
- за соблюдением санитарного состояния пищеблока;
- за приемом пищевых продуктов и продовольственного сырья на пищеблок только при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность;
- соблюдения температурного режима холодильного оборудования, с обязательной отметкой в журнале учета температурного режима в холодильном оборудовании;
- бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок;
- за отбором и правильностью хранения 48- часовой пробы готовой продукции.

6. Представлять меню - требование для согласования заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню - раскладке.

7. Ответственному за учёт питания осуществлять учет питания воспитанников в соответствии с соглашением о присоединении к Правилам работы Автоматизированной системы учета AVAU.RU («Аксиома»).

8. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество, ассортимент, получаемых от поставщиков продуктов, за наличие сопроводительных документов несёт ответственность Исполнитель договора на оказание услуг по организации питания воспитанников.

9. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией, назначенной приказом заведующего по ДОУ. Результаты контроля регистрировать в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

10. Присутствовать медицинской сестре на закладке основных продуктов в котел в целях организации контроля за приготовлением пищи. Запись о проведённом контроле производить в специальной тетради, которая хранится на пищеблоке, ответственность за её ведение возлагается на медицинскую сестру.

Закладку продуктов производить по утвержденному и согласованному графику:

07.30 – мясо (гуляш, жаркое); 9.30 – изготовление фарша;
07.30 – масло в кашу, сахар для завтрака;
10.00 – тесто для выпечки;
10.00–10.30 – масло в I и во II блюдо, сахар в III блюдо;
10.00 – продукты в I блюдо (овощи, крупы);
12.30 – разделка теста и выпечка;
13.00 – овощи, фрукты, печень, творог, крупы в блюда на уплотненный полдник;
15.00- масло в блюда на уплотненный полдник, сахар в чай.

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

I завтрак:
I младшая группа (2-3 года) – 08.00
II младшая группа (3-4 года) – 08.10
средняя группа (4-5 лет) – 08.15
старшие группы (5-6 лет) –08.20-8.25
подготовительная группа (6-7 лет) – 08.30-8.35

II завтрак:
I младшая группа (2-3 года) – 09.18
II младшая группа (3-4 года) – 09.20
средняя группа (4-5 лет) – 09.30
старшие группы (5-6 лет) – 10.05-10.07
подготовительная группа (6-7 лет) – 10.10- 10.13

Обед:
I младшая группа (2-3 года) – 11.40
II младшая группа (3-4 года) – 11.55
средняя группа (4-5 лет) – 12.05
старшие группы (5-6 лет) – 12.15-12.20
подготовительная группа (6-7 лет) – 12.25-12.30

Полдник (уплотненный):
I младшая группа (2-3 года) – 15.45
II младшая группа (3-4 года) – 15.55
средняя группа (4-5 лет) - 16.00
старшие группы (5-6 лет) – 16.05-16.10
подготовительная группа (6-7 лет) – 16.15-16.20

12. Воспитателям на группах осуществлять контроль соответствия раздачи блюд нормам, доводить положенный объем порций до каждого ребенка.
13. Ответственность за выполнение приказа возлагаю на медицинскую сестру Теричеву Е.А.
14. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Заведующий МАДОУ Д/С № 3
ЗАТО Межгорье
Республики Башкортостан Н.А. Полякова

С приказом ознакомлена:
«12» 09 2026 года м/с Теричева С.А