Муниципальное дошкольное образовательное учреждение
детский сад №2

ПРИКАЗ

02.09.2026г. № 34 од

Об организации питания
на 2026/2027 учебный год

В соответствие с СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и с целью организации сбалансированного питания воспитанников детского сада, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2026/2027 учебном году;

ПРИКАЗЫВАЮ:

1.Возложить ответственность по контролю за организацией питания на заведующего хозяйством Лебедеву Е.А.

2. Лебедевой Е.А. осуществлять контроль за санитарным состоянием пищеблока и групп:

- обеспечением правильной последовательности (поточности) технологических процессов;

- исправностью и санитарным состоянием технологического и холодильного оборудования;

- оснащенностью производственным инвентарем, кухонной и столовой посудой, разделочными досками, их маркировкой, условиями хранения;

- качеством обработки тары, кухонной посуды и производственного инвентаря, наличием и использованием моющих и дезинфицирующих средств;

- организацией и качеством мытья столовой, чайной посуды и столовых приборов;

- регулярностью и качеством проведения текущей, генеральной уборки;

- наличием и санитарным состоянием маркированного уборочного инвентаря, условиями его хранения;

- систематичностью сбора пищевых отходов;

- своевременностью мероприятий по борьбе с насекомыми и грызунами;

- соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока и групп;

- внешним видом работников пищеблока, чистотой спецодежды, наличием салфеток и полотенец (в т.ч. одноразовых);

- организацией самоконтроля каждого работника пищеблока за состоянием здоровья, ежедневной отметкой об отсутствии заболеваний в Журнале здоровья.

3 Заведующему ДОУ

- Проводить осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи, осмотр зева для выявления признаков катаральных состояний с регистрацией результатов осмотра в Журнале здоровья.

- контролировать наличие личных медицинских книжек у сотрудников, своевременность прохождения ими плановых медицинских осмотров;

- организовывать гигиеническое обучение сотрудников согласно требованиям СанПиН.

- утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока, согласно Приложения 3.

- осуществлять работу с родителями (законными представителями), воспитанниками, сотрудниками ДОУ по вопросам здорового питания и профилактики пищевых отравлений.

- проводить выборочную проверку закладки продуктов, контроль за объемами готовящейся пищи. Срок – ежедневно.

- оценивать, в составе бракеражной комиссии, качество готовых блюд, снимать пробы (осуществлять бракераж готовой пищи) до выдачи пищи детям. Срок – ежедневно.

- осуществлять контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы пищи. Срок – ежедневно.

- в случае замены блюда согласно перспективного меню осуществлять запись причины замены в Журнале бракеража готовой продукции.
- Строго контролировать технологию приготовления блюд, закладку в котел необходимых продуктов питания производить по утвержденному графику:

7.00-мясо, куры,рыба в 1 и 2 блюдо.
7.30-масло в кашу, сахар для завтрака
9.00 тесто для выпечки
10.00 – 11.00 продукты в 1 блюдо (овощи, крупы)
11.30 – масло во 2 блюдо, сахар в 3 блюдо
13.00 – продукты для уплотненного полдника

Срок – постоянно

Обновлять список детей – аллергиков и знакомить под подпись всех воспитателей и поваров.

4. В случае отсутствия на рабочем месте заведующего, ответственность за организацию питания возлагается на лицо, её заменяющее.

5. Назначить ответственным за качество поставляемых в ДОУ продуктов питания заведующего хозяйством Лебедеву Е.А.:

5.1. Проводить сверку остатков продуктов питания с бухгалтером централизованной бухгалтерии. Срок – десятидневка.

5.2. Осуществлять контроль за своевременной доставкой продуктов, точностью веса, количеством, качеством и ассортиментом получаемых с базы продуктов.

5.3. Производить выдачу продуктов из кладовой в пищеблок в соответствии с утвержденным заведующим меню-требованием с 14 часов предшествующего дня, указанного в меню. Срок – ежедневно.

5.4. Осуществлять контроль за условиями транспортировки, качеством поступающего сырья и пищевых продуктов, их хранением. Срок - ежедневно.

5.5. Проводить оценку качества поступающих продуктов (бракераж сырой продукции). Принимать продукты только после ознакомления с документацией, сопровождающей продукт (наличие сертификата соответствия, срок его действия, условия и сроки реализации, дата изготовления продукта). Срок – ежедневно.

5.6. Соблюдать условия хранения продуктов (санитарное состояние кладовой, его оборудование, соблюдение правил товарного соседства, сроки хранения сыпучих продуктов, овощей). Срок – ежедневно.

5.7. Соблюдать сроки реализации скоропортящихся и особо скоропортящихся пищевых продуктов, температурный режим в холодильных установках. Срок – ежедневно.

6. Создать бракеражную комиссию на 2026-2027 учебный год в следующем составе:
   Ступакова Е.А., заведующий ДОУ
   Лебедева Е.А.., заведующий хозяйством
   Соколова И.М., повар
   Борисова Н.С.,представитель род. общественности

   Работу данной комиссии осуществлять в соответствии с Положением о бракеражной комиссии.

7. В целях правильного ведения ежедневного учета количества детей и отпуска готовой пищи в соответствии с количеством фактически присутствующих детей отмечать количество присутствующих детей до 8.30.
   Ответственные – воспитатели групп
   Срок – ежедневно.
8. Для сведения родителей меню вывешивать в определенных местах на 1 и 2 этаже ДОУ до 7.30 .
   Ответственный – заведующий ДОУ
   Срок –ежедневно.
9. Для организации питьевого режима для детей выполнять следующее:
   а) Ежедневно на пищеблоке кипятить необходимое количество воды для обеспечения детей питьевой водой.
   Ответственный – повар Соколова И.М.
   Срок – ежедневно.
   б) Обеспечить детей необходимым количеством питьевой воды и следить за обновлением воды каждые 3 часа – помощники воспитателей групп.
10. Ответственным за составление меню-требования назначить заведующего хозяйством Лебедеву Е.А.
11. Воспитателям и помощникам воспитателей:

11.1. Соблюдать режим питания (кратность, длительность интервалов между приемами пищи) и питьевой режим. Срок – ежедневно.

11.2. Создавать условия для приема пищи в соответствии с требованиями. Срок – ежедневно.

11.3. Создавать условия для обучения детей культурно-гигиеническим навыкам. Срок – ежедневно.

11.4. Осуществлять руководство приёмами пищи, используя педагогические приёмы в соответствии с возрастом. Формировать правильные вкусовые предпочтения детей. Срок – ежедневно.

11.5. В уголках здоровья регулярно размещать рекомендации по организации здорового питания детей.

12. Заведующему хозяйством Лебедевой Е.А.:

12.1. Обеспечить место для раздевания и хранения личных вещей работников пищеблока.

12.2. Обеспечить пищеблок и кладовую соответствующим инвентарем согласноСанПиН 2.3/2.4.4282-26, следить за сохранностью, износом и маркировкой инвентаря. Срок – ежедневно.

13.Сотрудникам пищеблока, отвечающим за приготовление пищи, разрешается работать только по утвержденному и оформленному должным образом меню. Сотрудникам пищеблока не разрешается принимать пищу во время работы, приносить продукты питания из дома, хранить на пищеблоке свои личные вещи (сумку, одежду,обувь)

Срок – постоянно

14.Сотрудникам детского сада работу по организации питания осуществлять согласно Плана мероприятий по организации питания (Приложение № 2 к данному приказу.)

Срок- постоянно

Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Заведующий МДОУ детский сад №2 Ступакова Е.А.

Ознакомлены: завхоз Лебедева Е.А. 2.09.26
повар Соколова И.М. 2.09.26г.