

Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 2 «Солнышко»
(МКДОУ «Детский сад № 2 «Солнышко»)

ПРИКАЗ

01.09.2025

№0109-38

Об организации питания детей
МКДОУ «Детский сад № 2
«Солнышко»
в 2025-2026 учебном году

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», Политикой в области обеспечения качества и безопасности продукции МКДОУ «Детский сад № 2 «Солнышко» на основе принципов ХАССП, примерным 10-дневным циклическим меню, с целью обеспечения качественной организации питания воспитанников МКДОУ «Детский сад № 2 «Солнышко» (далее по тексту — учреждение),

П р и к а з ы в а ю:

1. Организовать питание детей учреждения в 2025-2026 учебном году.
2. Осуществлять питание воспитанников в дни работы учреждения посредством реализации основного (организованного) примерного 2-х недельного циклического меню, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании.
3. Утвердить:
 - план контроля за организацией питания в учреждении на 2025-2026 учебный год (Приложение 1);
 - режим питания воспитанников на 2025-2026 учебный год. (Приложение 2);
 - график закладки продуктов питания на 2025-2026 учебный год (Приложение 3);
 - суммарные объемы блюд по приему пищи в граммах (приложение 4);
 - график выдачи пищи (приложение 5).
4. Воспитателям всех возрастных групп:

- обеспечить строгое выполнение режима дня и соблюдение порядка организации питания детей в группах,
- обеспечить выполнение норм питания детей в соответствии с требованиями СанПиН 2.3-2.4.3590-20,
- обеспечить соблюдение Положения «Об организации питания воспитанников МКДОУ «Детский сад № 2 «Солнышко»;
- при организации процесса питания, следить за соответствием размера столов и стульев, индивидуальным антропометрическим данным каждого ребенка;
- обеспечить ежедневный контроль за сервировкой стола перед каждым приёмом пищи;
- своевременно представлять работникам пищеблока заявку на фактическое количество питающихся воспитанников;
- незамедлительно информировать руководителя и медицинский персонал о детях, имеющих проблемы в потреблении каких-либо продуктов питания и подготовить аншлаг – напоминание с обозначением неразрешенных продуктов ребенку;
- проводить разъяснительные беседы с родителями (законными представителями) воспитанников о важности информирования (не менее, чем за 24 часа) об отсутствии воспитанника в детском саду, о внесении своевременной оплаты за присмотр и уход ребенка в детском саду, количестве дней отсутствия;
- обеспечить ежедневное информирование родительской общественности о рационе воспитанников посредством размещения утвержденного заведующим меню на групповых информационных стендах;
- информировать родителей (законных представителей) воспитанников о порядке организации питания в детском саду, навыках и культуре здорового питания детей;

5. Поварам - Москвиной Т.А., Кузнецовой Е.А., Лешуковой В.В., Тельминовой М.Ф.:

- обеспечить организацию работы пищеблока, в соответствии с требованиями СанПиН 2.3-2.4.3590-20, положением «Об организации питания воспитанников МКДОУ «Детский сад № 2 «Солнышко», примерным 2-х недельным циклическим меню, технологическими картами приготовления блюд;
- обеспечить контроль (1 раз в 10 дней) за выполнением среднесуточной нормы выдачи продуктов на 1 ребенка, проводить при необходимости коррекцию выполнения норм питания детей в следующей декаде;

6. Ответственным за организацию питания совместно с медицинским персоналом.

- обеспечить контроль за организацией питания детей учреждения в 2025-2026 учебном году, в соответствие с программой контроля;
- следить за соблюдением законодательства в сфере общественного питания;
- контролировать выдачу воспитанникам рационов питания;
- ежеквартально составлять и представлять заведующему детским садом отчетность о получении горячего питания воспитанниками.

7. Кладовщику Балеевой Н.А.:

- еженедельно осуществлять заявку продуктов питания в 2025-2026 учебном году в соответствии со спецификацией, договорами на поставку продуктов питания в учреждении на текущий период, нормами СанПиН 2.3-2.4.3590-20;

- осуществлять приёмку поступающих в учреждение пищевых продуктов строго при наличии документов (сертификатов, ветеринарных свидетельств, удостоверений качества и безопасности) на каждую партию товара, подтверждающих их происхождение, качество, безопасность. Маркировочный ярлык каждого товарного места с указанием срока годности данного вида продукции сохранять до полного использования продукта;
- обеспечить установленный входной контроль поступающих продуктов в ДООУ. Осуществлять приемку товара, выполнение работ, оказание услуг и оформление результатов поставки товара с проведением фото-видеосъемки и включением материалов фото-видеосъемки в отчетную документацию;
- обеспечить обязательный визуальный осмотр всех поступающих продуктов: контроль целостности упаковки, а затем органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах продукта);
- обеспечить соблюдение санитарных норм хранения продуктов питания и сроки годности продуктов. При хранении пищевых продуктов строго соблюдать нормы складирования, правила товарного соседства, сроки годности и условия хранения. Количество принимаемых, скоропортящихся, замороженных и особо скоропортящихся пищевых продуктов должно соответствовать объёму работающего холодильного оборудования;
- оформлять обнаруженные недостатки или продукты, пришедшие в негодность в процессе их приготовления (при термической обработке) в день обнаружения актом, составленным комиссией в составе не менее 3 человек (кладовщик, бухгалтер, повар, медицинский работник, поставщик в лице экспедитора) в течение одного часа с момента обнаружения. Один акт передать в бухгалтерию, другой – хранить у кладовщика;
- обеспечить своевременное заполнение Журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов;
- в целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях и влажности – в складских помещениях согласно приложению No1, СанПиН 2.3 /2.4.3590-20.
- Кладовщики несут ответственность за хранение диабетических продуктов. Продукты хранятся на складе при пищеблоке. Необходимый запас диабетических продуктов выдаётся на группу по мере необходимости и хранится в специально отведённом месте.

8. Назначить ответственными за соблюдение требований санитарно-эпидемиологических правил и норм на всех этапах процесса приготовления пищи на пищеблоке:

- Поваров Лешукову В.В., Москвину Т.А., Кузнецову Е.А., Тельминову М.Ф.;
- Кухонных рабочих Степанову Н.А., Акимову С.П.

9. Ответственным:

- работать только по утверждённому и правильно оформленному меню;
- строго соблюдать правила и нормативы к организации питания, а так же технологию приготовления пищи, в соответствии с технологическими картами;
- обеспечить выполнение среднесуточного набора продуктов питания;
- исключить отклонения от рекомендуемых норм питания детей;

- оставлять пробы готовой пищи в сроки, установленные СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

- соблюдать график выдачи пищи и выдачи воды;
- закладку необходимых продуктов производить по утвержденным графикам;

- использовать продукты питания по назначению;
- обеспечить соблюдение санитарных норм и правил при уборке кухни и всех подсобных помещений, правил мытья посуды, оборудования, использования соответствующих моющих средств и пр., всех моментов, предусмотренных СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

10. Помощникам воспитателя:

- обеспечить соблюдение санитарных норм и правил при уборке места приема пищи, правил мытья посуды, оборудования, использования соответствующих моющих средств и пр., всех моментов, предусмотренных СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

- совместно с воспитателями, прививать навыки культуры приема пищи детьми. Развивать навыки самообслуживания;

- осуществлять раздачу блюд в соответствии с нормами потребления, согласно утвержденного меню;

- соблюдать график выдачи пищи и питьевого режима;

- обеспечить наличие посуды из расчета количества воспитанников (списочного состава), изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды;

11. Бухгалтеру.:

- обеспечить своевременное перечисление целевых средств на питание воспитанников;

- осуществлять контроль использования в полном объеме поступающих родительских средств на питание воспитанников;

- обеспечить своевременную оплату продуктов питания в МКДОУ «Детский сад № 2 «Солнышко» в 205-2026 учебном году, в соответствии договорных обязательств.

12. Бухгалтеру по ведению 1С Питание ежемесячно осуществлять контроль за стоимостью дето-дня в размере не выше 95% от установленного размера родительской оплаты за присмотр и уход за ребенком в д/с.

13. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий учреждения



Л.М.Хмелева

Приложение №1

к приказу № 0109-38 от 01.09.2025

**Режим питания воспитанников МКДОУ «Детский сад №
2 «Солнышко» на 2025-2026 учебный год.**

Приемы пищи	Время приема пищи
Завтра	8.30 - 9.00
Обед	12.00 - 13.00
Полдник	15.30

Примечание (п.8.1.2.1 СанПин2.3/2.4 3590-20)

Приложение №2

к приказу № 0109-38 от 01.09.2025

**График закладки продуктов питания
МКДОУ «Детский сад № 2 «Солнышко» на
2025-2026 учебный год**

№№ пп	Наименование продукта	Наименование блюда По цикличному меню	Время закладки		
			завтрак	обед	ужин
1	Мясо	Шницель из говядины		08.00-09.00	
2		Тефтели из говядины		08.00-09.00	
3		Гуляш		07.00-08.30	
4		Мясо на суп		07.30-08.30	
5	Кура	Биточки		08.00-09.00	
6		Суфле куриное		07.00-08.30	
7		Плов		07.00-08.30	
8	Рыба	Рыба запеченая		08.00-09.00	
9		Котлеты, биточки		08.00-09.00	
10		Суфле, пудинг		07.00-08.30	
11		Рыба тушеная в сметане		08.00-09.00	
12	Печень	Печент тушеная		08.00-09.00	
13		Биточки		08.00-09.00	
14		Бифстрогонов		08.00-09.00	
15		Суфле из печени		08.00-09.00	
	Сахар				
16		Компот из свежих яблок		06.30-07.00	
17		Каша молочная	07.00-07.20		
18		Какао	06.30-07.30		15.00-15.30
19		Чай	06.30-07.30		14.00
20	Творог	Запеканка, пудинг	06.00-06.40		12.30-13.30
21	Масло	Порционное	06.30-07.00		
22		Каша молочная	07.00-08.00		15.00-16.30
23		Рис отварной		10.30-11.00	
24		Картофельное пюре		10.20-11.30	
25		Капуста тушеная		10.00-11.00	
26		Гречка отварная		09.30-11.00	
27		Шницель мясной		09.00-09.30	
28		Суфле куриное		08.00-09.30	
29		Плов		08.00-09.00 10.00-10.30	
30		Гуляш		07.30-09.30	
31		Фрикадельки		08.00-09.00	
32		Биточки, котлеты рыбные		08.00-09.00	

Приложение №3

к приказу № 0109-38 от 01.09.2025

**Суммарные объемы блюд по приему пищи в граммах
МКДОУ «Детский сад № 2 «Солнышко»**

Возраст детей	Завтрак	Обед	Полдник	Ужин
От 1 года до 3 лет	350-450	450-550	200-250	400-500
От 3 лет до 7 лет	400-550	600-800	250-350	450-600

Примечание (Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы
САНПИН 2.3/2.4.3590-20)

Приложение №4

к приказу № 0109-38 от 01.09.2025

График выдачи пищи МКДОУ «Детский сад № 2 «Солнышко» на 2025-2026 учебный год

Группы	Завтрак	Обед	Полдник
Группа детей до 3 лет	8 ¹⁵	11 ⁴⁵	15 ¹⁵
Группа детей младшего дошкольного возраста от 3 до 4 лет	8 ¹⁵	11 ⁴⁵	15 ¹⁵
Группа детей среднего дошкольного возраста от 4 до 5 лет	8 ²⁰	11 ⁵⁰	15 ²⁰
Группа детей старшего дошкольного возраста от 5 до 6 лет	8 ²⁰	11 ⁵⁰	15 ²⁰

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 133397933100110045794213742499444592196809849529

Владелец ХМЕЛЕВА ЛАРИСА МИХАЙЛОВНА

Действителен с 08.09.2025 по 08.09.2026