

Березовское муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 39 общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением
деятельности по физическому развитию воспитанников»
(БМАДОУ «Детский сад № 39»)

Приказ

01.09.2025

№ 171

г. Березовский

Об организации питания воспитанников в 2025-2026 учебном году

На основании Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 г. № 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4. 3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 г. № 32 "Об утверждении санитарноэпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", с целью организации сбалансированного рационального питания воспитанников в Образовательной организации, строгого соблюдения и выполнения соблюдения технологии приготовления блюд,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание в соответствии с правилами и нормами СанПин 2.3/2.4.3590-20, которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности организма в основных пищевых веществах.
2. Возложить ответственность за организацию питания воспитанников на заведующего Букину Ю.В.,
3. Организовать необходимое количество обязательных приемов пищи, установленных приложением 12 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20: завтрак, второй завтрак, обед и уплотненный полдник.
4. Изменения в рацион питания вносить только с разрешения заведующего.
5. Утвердить график выдачи готовых блюд (Приложение 1).
6. Назначить шеф-повара Бикташеву Е.В., повара Ульданову Г.В. ответственными за:
 - 6.1. ежедневное вывешивание в уголке для родителей меню на каждый день с указанием блюд, калорийности, веса и рекомендаций для родителей, утвержденное заведующим,
 - 6.2. составление ежедневного меню-требования, установленного согласно численности детей с указанием выхода блюд для разного возраста, а так же указанием блюд для сотрудников Образовательной организации:
 - подписывать меню-требование медицинской сестрой, заведующим, одним из поваров, кладовщиком,
 - корректировку меню-требования оформлять не позднее 9.00 часов.

- 6.3. организацию замены продуктов питания на равноценные по пищевой ценности в соответствии с таблицей замены пищевой продукции в граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности при отсутствии основных продуктов питания,
- 6.4. разработку основного 10-дневного меню с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах,
- 6.5. снятие пробы и записи в специальном журнале бракеража готовой пищевой продукции, органолептической оценки качества готовых блюд и разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия; ежедневный забор суточной пробы от каждой партии приготовленной пищевой продукции и правильное её хранение,
- 6.6. ведение контроля санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки,
- 6.7. правильное выполнение технологии приготовления кулинарных блюд согласно технологической или технико-технологической карте, либо технологической инструкции,
- 6.8. выдачу готовой пищи только после снятия пробы,
- 6.9. соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов),
- 6.10. раздеваться в специально отведенном месте, хранить личные вещи только в специально отведенном месте.
7. Назначить кладовщика Сон Е.А. ответственной за:
 - 7.1. контроль качества поступающих продуктов, правильностью хранения и соблюдения срока реализации продуктов питания,
 - 7.2. осуществление приемки продуктов при наличии сопроводительных документов (накладные, сертификаты, свидетельства о качестве) и работу с поставщиками продуктов питания,
 - 7.3. ежедневное оформление бракеражного журнала сырой продукции в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20,
 - 7.4. ежедневное снятие показаний приборов учёта и внесение их в журнале учёта температуры и влажности складских помещений,
 - 7.5. за работу с поставщиками продуктов,
 - 7.6. в случае обнаружения некачественных пищевых продуктов и продовольственного сырья или их нехватки – оформлять акт, который подписывается представителем Образовательной организации и поставщиком,
 - 7.7. за проведение визуальной органолептической оценки при получении продовольственного сырья, их доброкачественности с фиксацией результата в журнале «Входного контроля продуктов, продовольственного сырья»,
 - 7.8. за выдачу продуктов из продуктового склада на пищеблок в соответствии с утвержденным заведующим меню-требованием не позднее 16.00 часов предшествующего дня, указанного в меню-требовании под подписью.
8. Медицинская сестра Воробьева Н.С. в соответствии с должностной инструкцией ответственна за:
 - 8.1. проведение осмотра персонала пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний и сотрудников Образовательной организации, участвующих в организации питания воспитанников, оформление журнала здоровья сотрудников в ежедневном режиме,

8.2. своевременное оформление накопительной ведомости по расходу продуктов питания.

9. Возложить ответственность на заместителя заведующего Панову Н.Н. за:

9.1. бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами,

9.2. контроль санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранение, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки,

9.3. наличием инструкций по охране труда и технике безопасности, по соблюдению санитарно-противоэпидемиологического режима, пожарной безопасности,

9.4. наличие диэлектрического коврика около каждого электрического прибора.

10. Возложить ответственность на воспитателей за:

10.1. обеспечение приема пищи детьми согласно режиму дня,

10.2. соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи,

10.3. формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета,

10.4. соблюдение требований по организации питьевого режима.

11. Возложить ответственность на младших воспитателей за:

11.1. строгое соблюдение требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20, во время приема пищи, уборки в группе, мытье посуды,

11.2. соблюдение требований по организации питьевого режима.

12. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий



Ю.В.Букина

ГРАФИК
выдачи график выдачи готовых блюд
на 2025-2026 учебный год

группы	№ группы	завтрак	2 завтрак	обед	полдник
Раннего возраста	1	8.10	10.20	11.40	15.30
	2				
	11				
Младшего возраста	4	8.15	10.25	11.45	15.10
	9				
Среднего возраста	8	8.20	10.30	11.55	15.15
	10				
Старшего возраста	3	8.25	10.35	12.00	15.20
	6				
Подготовительные к школе	5	8.35	10.45	12.10	15.25
	7				
Время приема пищи в соответствии с СанПИН от 27.09.2020 2.3/2.4.5390		8.30-9.00	10.30-11.00	12.00-13.00	15.30

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 199463268973859046802120201682333540321177793266

Владелец Букина Юлия Владимировна

Действителен с 22.02.2025 по 22.02.2026