

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад «Улыбка»
(МБДОУ «Детский сад «Улыбка»)

ПРИКАЗ

29.08.2025

№ 120

г. Мезень,
Архангельская область

«Об организации питания в МБДОУ
«Детский сад «Улыбка»

В соответствии с постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"», постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"», положением об организации питания воспитанников, с целью обеспечения социальных гарантий и организации сбалансированного питания воспитанников детского сада

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать в 2025-2026 учебном году в дни работы МБДОУ «Детский сад «Улыбка» питание воспитанников в соответствии с утверждённым основным 10-дневным меню.
2. Установить кратность приемов пищи в группах с режимом пребывания:
 - 10,5 часов – четырёхразовое питание.
3. Определить следующий режим питания воспитанников:

Время приема пищи	Приемы пищи в зависимости от режима работы группы
	10,5 часов
8.40-9.00	Завтрак
10.50-11.00 10.25-10.35 9.50-10.00 9.45-9.50 9.30-9.40	Второй завтрак Подготовительный возраст Старший возраст Средний возраст Младший возраст Ранний возраст
12.40-13.10	Обед Подготовительный возраст

12.35-13.10 12.20-13.00 12.00-12.30	Старший возраст Средний возраст Младший, ранний возраст
15.40-16.00 15.40-16.10 15.30-16.00	Полдник Подготовительный, старший возраст -средний возраст Младший, ранний возраст

4. Старшей медицинской сестре:

- 4.1.ежедневно вывешивать в каждой групповой ячейке и на пищеблоке меню с наименованием блюд и объема порций;
- 4.2.контролировать составление ежедневного меню-требования установленного образца с указанием выхода блюд для разного возраста;
- 4.3.контролировать замену продуктов на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;
- 4.4.контролировать правильность кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
- 4.5.контролировать проведение витаминизации третьего блюда непосредственно перед раздачей;
- 4.6.контролировать правильность хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
- 4.7.контролировать правильность отбора и хранения суточных проб;
- 4.8.вести ведомость контроля за рационом питания;
- 4.9.вести журнал бракеража готовой продукции;
- 4.9. контролировать закладку в котел продуктов питания;
- 4.10.контролировать санитарное состояние пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки;
- 4.11.ежедневно осматривать работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционных заболеваний с занесением результата осмотра в гигиенический журнал;
- 4.12.информировать родителей (законных представителей) обучающихся о проводимых в детском саду мероприятиях по профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности.

5. Создать бракеражную комиссию в составе:

Кубышкина В.Б.- заведующая

Торцева А.С.-старшая медицинская сестра

Окулова Е.А., Коротаяева А.А, Сопочкина Т.В. - повар. (в соответствии с графиком сменности)

6.Завхозу Маслову А. А. :

- 6.1.обеспечить бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования;
- 6.2.контролировать наличие кухонного инвентаря, посуды и моющих средств.

7. Кладовщику Антипиной Н.В:

- 7.1.составлять ежедневное меню на основании утвержденного основного меню для воспитанников детского сада «Улыбка» с 1 до 3 лет и с 3 до 7 лет с 10,5 часовым режимом работы;

- 7.2.контролировать сохранность и транспортировку продуктов питания, сроки реализации;
- 7.3.вести ежедневно регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях с регистрацией данных в журнале учёта температурного режима холодильного оборудования и журнале учёта температуры и влажности в складских помещениях;
- 7.4.Вести работу с поставщиками продуктов;
- 7.5.проводить входной контроль поступающего скоропортящегося сырья с регистрацией результатов контроля в журнале бракеража скоропортящейся пищевой продукции.
8. подсобному рабочему Харитоновой О. В.:
- 8.1.проводить маркировку, обработку и использовать по назначению инвентарь и посуду на пищеблоке;
- 8.2.Проводить ежедневную влажную уборку помещений пищеблока. Один раз в неделю проводить генеральную уборку помещений пищеблока.
- 9.Поварам Окуловой Е. А, Коротаевой А. А, Сопочкиной Т.В:
- 9.1.соблюдать технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов в соответствии с требованиями СанПиН,
- 9.2.проводить витаминизацию 3-его блюда в соответствии с указаниями по применению премиксов.
10. Воспитателям, младшим воспитателям групп:
- 10.1.соблюдать санитарно-гигиенические условия приема пищи детьми;
- 10.2.формировать навыки самообслуживания у детей и правила этикета;
- 10.3.организовать питьевой режим в группах, обеспечить безопасность качества питьевой воды;
- 10.4.разработать рекомендации по организации здорового питания детей и ознакомить родителей (законных представителей).
11. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Заведующая



В.Б. Кубышкина

С приказом ознакомлены: