

**Администрация Шатковского муниципального округа Нижегородской области**  
**Муниципальное дошкольное образовательное учреждение**  
**детский сад «Светлячок»**

## **Приказ**

р.п. Шатки

12.01.2026

14

**Об организации питания воспитанников**  
**в муниципальном дошкольном образовательном учреждении детский сад**  
**«Светлячок»**

Руководствуясь Федеральным Законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3/2.4 3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее - СанПиН 2.3/2.4 3590-20), в целях организации качественного и безопасного питания детей в муниципальном дошкольном образовательном учреждении детский сад «Светлячок»

**п р и к а з ы в а ю:**

**1. Поварам Макаровой Н.Г. и Макаровой Т.И.:**

1.1. организовать горячее питание воспитанников в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3/2.4 3590-20, Уставом муниципального дошкольного образовательного учреждения детский сад «Светлячок»

**2. Утвердить:**

2.1. основное двухнедельное меню для каждой возрастной группы детей, а также при необходимости индивидуальное двухнедельное меню, разработанные с учетом требований, содержащихся в приложении № 1 к данному приказу, *согласно пункту 8.1.3 СанПиН 2.3/2.4 3590-20.*

**3. Поварам Макаровой Н.Г.и Макаровой Т.И.**

3.1.обеспечить питание воспитанников посредством реализации утвержденного основного двухнедельного меню, а также при необходимости утвержденного индивидуального двухнедельного меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, *согласно пункту 8.1.1, 8.1.2 СанПиН 2.3/2.4 3590-20, срок: постоянно;*

**3.2. при необходимости организовать индивидуальное питание для:**

- детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача путем разработки индивидуального двухнедельного меню.

3.3. обеспечить контроль качества и безопасности готовых рационов питания путем соблюдения последовательности и поточности технологических процессов, обеспечивающих биологическую, химическую физическую безопасность, *согласно пункту 2.7 СанПиН 2.3/2.4 3590-20, срок: постоянно.*

**4. Завхозу Бариновой Т.Н.**

4.1.своевременно утверждать ежедневное меню основного питания для всех возрастных категорий, составленное в соответствии с утвержденным основным двухнедельным меню, а при необходимости ежедневное меню индивидуального питания, составленное в соответствии с утвержденным индивидуальным двухнедельным

меню. Ежедневное меню должно содержать наименование приема пищи, наименование блюда, массу порции, калорийность порции, *согласно пункту 8.1.4, 8.1.7 СанПиН 2.3/2.4 3590-20*. Форму ежедневного меню заполнять в соответствии с приложением № 2 к данному приказу, *срок: постоянно*;

4.2. разработать и утвердить график получения с пищеблока в групповые ячейки готовых рационов питания с учётом требований режима питания, *согласно таблице № 4 приложения № 10 и приложению № 12 к СанПиН 2.3/2.4 3590-20*;

4.3. размещать в доступных для родителей местах (холле, групповых ячейках) следующую информацию, *согласно пункту 8.1.7 СанПиН 2.3/2.4 3590-20*:

- ежедневное меню основного питания для всех возрастных категорий;
- рекомендации по организации здорового питания;

4.4. организовать проведение расчета фактической среднесуточной нормы набора пищевых продуктов по весу «нетто» на 1 ребенка в «Ведомости контроля за рационом питания» по форме *приложения № 13 к СанПиН 2.3/2.4 3590-20*;

4.5. разработать и утвердить график получения кипяченой питьевой воды с пищеблока в групповые ячейки с учётом смены кипяченой питьевой воды не реже чем через 3 часа;

4.6. организовать систематический контроль за организацией питания воспитанников в МДОУ д/с «Светлячок», *срок: постоянно*.

5. Поварам Макаровой Н.Г. и Макаровой Т.И.

5.1. проводить выдачу рационов питания только после проведения контроля качества готовой пищи бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек, утвержденной приказом организации. Результаты контроля качества питания должны фиксироваться в журнале бракеража готовой пищевой продукции, *согласно приложению № 4 к СанПиН 2.3/2.4 3590-20, срок: постоянно*.

5.2. обеспечить контроль качества и безопасности приготовленной пищевой продукции путем отбора суточных проб от каждой партии приготовленной пищевой продукции, и выписки в ежедневном меню 1-й суточной пробы на каждую партию приготовленной пищевой продукции, в том числе продукции промышленного производства, фруктов. Отбор суточных проб должен осуществлять ответственный работник в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) – отдельно каждое блюдо и кулинарное изделие. Суточные пробы необходимо хранить не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте /холодильнике при температуре от +2<sup>0</sup>С до +6<sup>0</sup>С, *согласно пункту 8.1.10 СанПиН 2.3/2.4 3590-20, срок: постоянно*.

5.3. организовать питьевой режим посредством использования кипяченой питьевой воды, при условии соблюдения следующих требований, *согласно пункту 8.4.5 СанПиН 2.3/2.4 3590-20*:

- кипятить воду нужно не менее 5 минут;
- до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;
- смену воды в емкости для ее раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освобождаться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется в произвольной форме, *срок: постоянно*.

5.4. обеспечить санитарно-эпидемиологические требования на пищеблоке МДОУ д/с «Светлячок», направленные на предотвращение вредного воздействия биологических факторов путем:

- использования для готовой продукции и производственного сырья отдельного технологического и холодильного оборудования, производственных столов, разделочного

инвентаря, кухонной посуды, *согласно пункту 3.2 СанПиН 2.3/2.4 3590-20, срок: постоянно.*

- предотвращения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции в соответствии с требованиями *пункта 3.4 СанПиН 2.3/2.4 3590-20, срок: постоянно.*

- предотвращения риска размножения патогенных микроорганизмов в готовой продукции в соответствии с требованиями *пункта 3.5 СанПиН 2.3/2.4 3590-20, срок: постоянно.*

- регистрации показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителе и влажности воздуха в складских помещениях, *согласно пункту 3.8 СанПиН 2.3/2.4 3590-20. Оформить журналы в соответствии с приложениями № 2, 3 к СанПиН 2.3/2.4 3590-20, срок: постоянно;*

5.5. обеспечить санитарно-эпидемиологические требования на пищеблоке МДОУ д\с «Светлячок», направленные на предотвращение вредного воздействия химических факторов путем:

- исключения хранения и изготовления продукции во время проведения мероприятий по дератизации и дезинфекции в производственных помещениях пищеблока, *согласно пункту 4.4 СанПиН 2.3/2.4 3590-20, срок: постоянно;*

- использования моющих и дезинфицирующих средства в соответствии с инструкциями по их применению, и их хранению в специально отведенных местах, *согласно пункту 4.5 СанПиН 2.3/2.4 3590-20, срок: постоянно;*

- маркировки емкостей с рабочими растворами дезинфицирующих и моющих средств с указанием названия, его концентрации, даты изготовления, предельного срока годности, *согласно пункту 4.6 СанПиН 2.3/2.4 3590-20, срок: постоянно;*

- обеспечения контроля за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств в соответствии с программой производственного контроля, *согласно пункту 4.6 СанПиН 2.3/2.4 3590-20, срок: постоянно;*

5.6. обеспечить санитарно-эпидемиологические требования на пищеблоке МДОУ д\с «Светлячок», направленные на предотвращение вредного воздействия физических факторов путем:

- контроля температуры блюд на линии раздачи при использовании термометра, *согласно пункту 5.1 СанПиН 2.3/2.4 3590-20, срок: постоянно;*

- контроля температуры реализации горячих и холодных блюд и напитков в соответствии с требованиями технологической документации, *согласно пункту 5.2 СанПиН 2.3/2.4 3590-20, срок: постоянно;*

5.7. обеспечить обеззараживание воздуха в помещениях, задействованных в приготовлении холодных блюд, цехах и (или) участках порционирования блюд, формирования наборов готовых блюд путем использования бактерицидного оборудования в соответствии с инструкцией по эксплуатации, *согласно пункту 2.14. СанПиН 2.3/2.4 3590-20, срок: постоянно.*

6. Завхозу Бариновой Т.Н.:

6.1. осуществлять прием пищевой продукции, в том числе и продовольственного сырья, только при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждения) соответствия. В случае нарушения условий и режима перевозки, отсутствия товаросопроводительной документации и маркировки, пищевая продукция и сырье на пищеблок МДОУ не принимаются, *согласно пункту 2.2 СанПиН 2.3/2.4 3590-20. Результаты проведенного контроля качества и безопасности поступающей пищевой продукции необходимо отражать в журнале бракеража скоропортящейся пищевой продукции (форма журнала приложение № 5 к СанПиН 2.3/2.4 3590-20), срок: постоянно;*

6.2. обеспечить сдачу приходных накладных на поступившие продукты питания в бухгалтерию МДОУ д\с «Светлячок» после каждого поступления товара.

7. Завхозу Бариновой Т.Н. обеспечить:

7.1. выполнение внутренней отделки производственных и санитарно-бытовых помещений пищеблока из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и отсутствие на внутренней отделке повреждений, *согласно пункту 2.16 СанПиН 2.3/2.4 3590-20;*

7.2. складские помещения для хранения продукции приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильного оборудования контрольными термометрами, *согласно пункту 3.13 СанПиН 2.3/2.4 3590-20.*

8. Медсестре Боровковой И.И.

8.1. обеспечить поступление на пищеблок новых сотрудников, соответствующих требованиям, установленным законодательством Российской Федерации, касающихся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, *согласно пункту 2.21 СанПиН 2.3/2.4 3590-20.*

9. Обеспечить производственный контроль, основанный на принципах ХАССП, в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования), установленными приказом МДОУ д\с «Светлячок», *согласно пункту 2.1. СанПиН 2.3/2.4 3590-20. Отв.: Боровкова И.И.*

10. Обеспечить проведение ежедневных осмотров работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал на бумажном и/или электронном носителях, *согласно пункту 2.22 СанПиН 2.3/2.4 3590-20. Оформить журнал в соответствии с приложением № 1 к СанПиН 2.3/2.4 3590-20. Отв.: медсестра Боровкова И.И срок: постоянно.*

11. Настоящий приказ вступает в силу с 12.01.2026 года.

12. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.



Заведующий