

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад «Буратино» с. Барабаш Хасанского муниципального округа»  
МБДОУ «Буратино» с. Барабаш

Приморский край Хасанский район  
с. Барабаш ул. Лазо д.16, тел. 8(42331)54836

buratino\_lazo16@mail.ru

**ПРИКАЗ**

об организации питания воспитанников МБДОУ «Буратино» с. Барабаш  
в 2025-2026 учебном году

29.08.2025 г.

№ 21 - ОД

Во исполнение Федерального закона от 29.12.2012 года №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» ст34,37, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года N 32, методическими рекомендациями по организации питания обучающихся общеобразовательных учреждений МР 2.4.0179-20, утверждённых Главным государственным врачом РФ А.Ю.Поповой 18.05.2020 года, закон Приморского края от 01.06.2020 №806-КЗ «О внесении изменений в отдельные законодательные акты Приморского края в области обеспечения бесплатным питанием детей, обучающихся в государственных (краевых) и муниципальных общеобразовательных организациях Приморского края», постановление Губернатора Приморского края от 11.10.2021 №102-пг «О внесении изменений в постановление Губернатора Приморского края от 06.12.2018 №72-пг «О Порядке обеспечения обучающихся в государственных (краевых), постановление администрации Хасанского муниципального округа от 28.07.2025 № 1404-па «О внесении изменений в постановление администрации Хасанского муниципального округа от 13.09.2023 № 1633-па «Об утверждении Порядка установления, взимания и расходования платы, взимаемой с родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми, осваивающими образовательные программы дошкольного образования в муниципальных образовательных учреждениях Хасанского муниципального округа Приморского края» в целях создания условий для качественного обеспечения горячим питанием детей

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Назначить ответственными за организацию питания и питьевой режим в МБДОУ «Буратино» с. Барабаш заведующую хозяйством Кравченко Валентину Александровну
2. Организовать в 2025-26 учебном году 4-х разовое питание (завтрак, 2 завтрак, обед, полдник) воспитанников, посещающих МБДОУ «Буратино» с. Барабаш в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20, с соблюдением основных принципов организации рационального, сбалансированного питания, учетом возрастных категорий с примерным 10-дневным меню,
3. Организовать бесплатное горячее питание для следующих категорий воспитанников:
  - детей инвалидов, детей сирот и детей, оставшихся без попечения родителей за исключением детей, проходящих обучение в государственных (краевых)

- общеобразовательных организациях, в которых они состоят на полном государственном обеспечении;
- членов семей граждан, постоянно проживающих на территории Приморского края, являющихся участниками специальной военной операции
  - детей граждан Российской Федерации, Украины, Донецкой Народной Республики, Луганской Народной Республики и лиц без гражданств, постоянно проживающих на территориях Украины, Донецкой Народной Республики, Луганской Народной Республики, вынуждено покинувших территории Украины, Донецкой Народной Республики, Луганской Народной Республики и прибывших на территорию Российской Федерации в экстренном массовом порядке, находящихся на территории Приморского края;
  - детей инвалидов боевых действий, указанных в пунктах 2 и 3 статьи Федерального закона от 12 января 1995 № 5-ФЗ «О ветеранах»;
  - детей лиц, принимавших на добровольной основе участие в боевых действиях, ставших инвалидами вследствие ранения, контузии, увечья или заболевания, полученных при выполнении задач, или погибших в ходе специальной военной операции на территориях Украины, Донецкой Народной Республики, Луганской Народной Республики;
  - детей военнослужащих, лиц рядового и начальствующего состава органов внутренних дел, войск национальной гвардии, Государственной противопожарной службы, учреждений и органов уголовно-исполнительной системы, органов принудительного исполнения Российской Федерации и органов государственной безопасности, прокуроров и следователей органов прокуратуры РФ, сотрудников Следственного комитета РФ, погибших при исполнении обязанностей военной службы (служебных обязанностей) в районах боевых действий включая военнослужащих, погибших в плену, признанных в установленном порядке пропавшими без вести в районах боевых действий, со времени исключения их из списков воинской части.

4. Утвердить:

- Основное цикличное меню для всех возрастных категорий
- График закладки основных продуктов питания
- График выдачи готовых блюд на группы
- План мероприятий по контролю за организацией питания
- График работы работников пищеблока
- График совещаний по вопросам качества питания

5. Утвердить состав комиссии на 2025-26 учебный год по контролю за организацией и качеством питания в составе:

Председатель: Буглак И.Н. - заведующий

Члены комиссии:

Ермакова М.И. – старший воспитатель

Бондарчук Т.Р. – музыкальный руководитель

6. Ответственному за питание Кравченко В.А. осуществлять систематический контроль:

- за работой в информационной системе «Меркурий», своевременно делать отметку о погашении поступающей продукции
- за графиком закладки продуктов

- за графиком выдачи готовых блюд
- за технологией приготовления пищи в соответствии с технологическими картами
- за содержание состояния пищеблока, оборудованием, хранением продуктов в соответствии с требованиями СанПиН
- за качеством поставляемых продуктов в соответствии с установленными требованиями (сроки реализации, соответствие сертификатов качества)
- за наличие на пищеблоке технологических карт приготовления блюд в соответствии с меню
- за ведение документации пищеблока (журнал бракеража готовой продукции, журнал пищевой продукции- входной контроль ит.д.)
- за заполнением табеля ежедневного учета посещения детей
- за информированием родителей воспитанников об ассортименте питания ежедневным утвержденным меню на стенде.

7. Создать бракеражную комиссию в составе:

Председатель - Буглак И.Н., заведующий МБДОУ

Члены комиссии:

- Порватова Л.Г., воспитатель
- Бондарчук Т.Р., музыкального руководителя

8. Закрепить за членами бракеражной комиссии следующие функции:

- оценка органолептических свойств готовых блюд;
- проверка количества закладываемых продуктов для приготовления пищи;
- реализация мероприятий по недопущению отравления пищевыми продуктами;
- недопущение желудочно-кишечных заболеваний;
- отслеживание соблюдения технологии приготовления детских блюд;
- отслеживание соблюдения санитарных и гигиенических требований на пищеблоке;
- поддержание безопасного и сбалансированного питания для воспитанников.

9. Возложить персональную ответственность на поваров:

- за соблюдением норм температурного режима выдачи готовых блюд, холодильного оборудования
- за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции и хранение ее в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике три температуре +2 +6градусов

10. Возложить персональную ответственность на воспитателей групп и помощников воспитателя за качество организации питания детей в группах в соответствии с графиком питания, утвержденного заведующим МБДОУ:

- строго соблюдать графики получения готовых блюд на пищеблоке
- соблюдать сервировку столов для приема пищи (наличие скатертей, хлебниц, бумажных салфеток, наборы столовых приборов в соответствии с возрастом детей)
- раздачу пищи производить только в отсутствие детей за столами
- соблюдать температурный режим раздаваемой детям пищи
- соблюдать соответствие порционных блюд при раздаче
- получать пищу в специально промаркированную посуду
- вести ежедневно табель учета присутствия детей, подавать достоверные сведения
- не допускать присутствие детей на пищеблоке
- соблюдать питьевой режим

11. Буглак И.Н., заведующему МБДОУ организовать систематический контроль за организацией питания воспитанников силами родительской общественности, бракеражной комиссии.

12. Воспитателям групп проводить разъяснительную работу с воспитанниками, их родителями (законными представителями) по формированию навыков культуры здорового питания, этикета приема пищи

13. Кравченко В.А., заведующей хозяйством:

- своевременно создавать материально-технические условия для качественной организации питания воспитанников
- систематически осуществлять проверку сохранности состояния пищеблока и оборудования, а также его использования работниками пищеблока по назначению;
- осуществлять систематический контроль за рациональным расходованием ресурсов (электроэнергии, воды и теплоснабжения)
- организовать контроль за выполнением должностных обязанностей работниками пищеблока.
- следить за своевременной доставкой продуктов питания, точностью веса, количеством, качеством и ассортиментом получаемых продуктов;
- некачественные продукты питания или их недостаток оформлять актом, подписанным со стороны поставщика;
- не допускать к приему продуктов питания от поставляющей организации без сертификатов соответствия, ветеринарных свидетельств (на продукты животного происхождения), оформленных должным образом
- строго соблюдать требования СанПиН за хранением продуктов в условиях склада;
- оформлять возврат и добор продуктов меню не позднее 9.00 часов текущего дня
- вести необходимую документацию;
- производить выдачу продуктов со склада в соответствии с утвержденным меню не позднее 17:00 часов предшествующего дня за указанным в меню;
- представлять меню для утверждения заведующему накануне дня, указанного в меню.
- проводить расчет витаминизации третьего блюда с отметкой в журнале
- контролировать выполнение правил личной гигиены работниками пищеблока
- следить за выполнением натуральных норм питания и своевременно вести учёт накопительной ведомости.
- осуществлять контроль за санитарным состоянием пищеблока, кладовой, овощехранилища, использованием посуды и инвентаря строго по назначению.
- контролировать и обеспечивать хозяйственное обслуживание пищеблока:
  - работу холодильного и технологического оборудования.
  - замену столового и уборочного инвентаря, кухонной и столовой посуды.
  - обеспечивать пищеблок чистящими и моющими средствами.

14. Работникам пищеблока:

- работать строго по утвержденному меню;
- соблюдать технологию приготовления блюд в соответствии с технологическими картами;
- производить закладку основных продуктов в котел в присутствии членов комиссии, согласно утвержденному графику (приложение № 1);

- выдавать готовую продукцию только после снятия пробы членами бракеражной комиссии с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале согласно графика выдачи готовых блюд на группы;
- собирать и хранить пробы за 2-е суток.
- соблюдать условия и сроки хранения скоропортящихся продуктов, правила их кулинарной обработки;
- строго соблюдать должностные инструкции;
- раздеваться и хранить личные вещи в строго отведенном месте.

15. Ответственному за организацию питания контролировать наличие на пищеблоке:

- должностные инструкции, инструкции по ОТ и ПБ
- картотеку технологических карт приготовления блюд
- журнал здоровья работников пищеблока
- график закладки основных продуктов
- график выдачи готовых блюд на группы
- суточные пробы (за 2 суток)
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования
- журнал бракеража готовой продукции
- журнал пищевой продукции – входной контроль

16. Кухонному рабочему:

- строго соблюдать должностную инструкцию.
- следить за санитарным состоянием помещений пищеблока, оборудования, посуды согласно требованиям санитарных норм питания

17. Создать комиссию по проведению приемки и экспертизы пищевых продуктов, поставляемых поставщиком для МБДОУ «Буратино» в составе:

Председатель: Буглак И.Н. - заведующий МБДОУ

Члены комиссии:

Кравченко В.А. – заведующий хозяйством

Щербанюк Д.А. – повар

Васильева Л.И. – повар

18. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой

Заведующий  
МБДОУ «Буратино» с. Барабаш

 Буглак И.Н.

С приказом ознакомлены:

 Кравченко В.А.

 Васильева Л.И.

 Щербанюк Д.А.

 Порватова Л.Г.

 Ермакова М.И.

 Блинова И.Е.

 Бондарчук Т.Р.

Приложение № 1  
к приказу от 29.08.2025 г. № 21 - ОД

### ГРАФИК ЗАКЛАДКИ ОСНОВНЫХ ПРОДУКТОВ

Продукты	время		
	завтрак	обед	полдник
Масло сливочное	7.30	09:30	10:30(выпечка)
Сахар	7.30	09:00	10:30(выпечка)
Творог	7.30		12.00-13.00(выпечка)
Сыр	7.30		
Мясо		7.00- 1 блюдо 09.30- 2 блюдо	14.00
Птица		7.00- 1 блюдо 09.30- 2 блюдо	14.00
Рыба		09.00	13.0-13.30
Яйцо	7.30	09.30-10.0	10:30 (выпечка) 15.00
Печень		10.0	14.00

Приложение № 2  
к приказу от 29.08.2025 г. № 21 - ОД

### ГРАФИК ВЫДАЧИ ГОТОВЫХ БЛЮД

Группа	завтрак	завтрак 2	обед	полдник
2-я младшая группа «Сказка»	8-40	10-00	12-05	15-10
2 группа раннего возраста «Цыплята»	8-45	10-00	12-00	15-15
Старшая группа «Ягодка»	8-25	10-05	12-20	15-25
Подготовительная группа «Котята»	8-35	10-05	12-25	15-35
Средняя группа «Звездочка»	8-30	10-05	12-10	15-30