

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА №5 МУНИЦИПАЛЬНОГО
ОБРАЗОВАНИЯ ТЕМРЮКСКИЙ РАЙОН

ПРИКАЗ

30.08.2025г.

№113

г. Темрюк

**Об организации питания в МБДОУ ДС КВ №5
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», примерным 10-дневным цикличным меню, с целью обеспечения качественной организации питания воспитанников МБДОУ ДС КВ №5 (далее по тексту — ДОУ), п р и к а з ы в а ю :

1. Организовать питание детей в 2025-2026 учебном году.
2. Осуществлять питание воспитанников в дни работы ДОУ посредством реализации примерного цикличного десятидневного меню.
3. Утвердить:
 - план контроля за организацией питания в ДОУ на 2025-2026 учебный год (Приложение 1);
 - график 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 МБДОУ ДС КВ №5»;
 - 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 заведующего и медицинский персонал о детях, имеющих проблемы в потреблении каких-либо продуктов питания
- 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, о необходимости оплаты дней отсутствия ребенка без уважительной причины в ДОО
- обеспечить ежедневное информирование родительской общественности о рационе воспитанников посредством размещения утвержденного заведующим меню на групповых информационном стендах
- информировать родителей (законных представителей) воспитанников о порядке организации питания в детском саду, навыках и культуре здорового питания детей

5. Поварам Зотовой Н.А., Лобовой А.А.:

- обеспечить организацию работы пищеблока в соответствии с требованиями СанПиН 2.3-2.4.3590-20, положением «Об организации питания воспитанников МБДОУ ДС КВ №5», примерным перспективным десятидневным 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 Басловяк Т.А., Снегур Е.Ю., Мельниковой Н.А. совместно с медицинским персоналом.

- обеспечить контроль за организацией питания детей ДОО в 2025-2026 учебном году, в соответствии с планом 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. Заведующему хозяйством Гетьман А.Н.:

- 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 ДОО 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 ДОУ. 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, шеф-повар, медицинский работник, дежурный администратор, поставщик в лице экспедитора) в течение одного часа с момента обнаружения. Один акт передать в бухгалтерию, другой – хранить у кладовщика;

- обеспечить своевременное заполнение Журнала 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 №1, СанПиН 2.3 /2.4.3590-20

8. Назначить ответственными за соблюдение требований санитарно-эпидемиологических правил и норм на всех этапах процесса приготовления пищи на пищеблоке поваров Зотову Н.А., Любову А.А.

9. Ответственным:

- работать только по утверждённому и правильно оформленному меню
- строго соблюдать правила и нормативы к организации питания, а также 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. Младшим воспитателям групп:

- 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. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ ДС КВ №5



О.М.Яровая

**ПЛАН КОНТРОЛЯ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ
в МБДОУ ДС КВ №5
на 2025-2026 учебный год**

№ п/п	мероприятия	сроки выполнения	ответственный
1.	Осуществление контроля за поставкой продуктов питания и их качеством	Постоянно	Заведующий ДОУ
2.	Своевременное информирование руководства о состоянии снабжения ДОУ продуктами питания	Постоянно	Заведующий ДОУ
3.	Контроль за хранением продуктов питания	Постоянно	Заведующий хозяйством, старшая медсестра
4.	Разработка 10-тидневного перспективного меню на осенне-зимний период	Сентябрь-октябрь	Заведующий ДОУ, старшая медсестра, повар
5.	Доработка технологических карт согласно 10-тидневного меню	Постоянно	Старшая медсестра
6.	Контроль за закладкой продуктов питания	Постоянно	Заведующий ДОУ, старший воспитатель
7.	Контроль за санитарным состоянием пищеблока	Постоянно	Заведующий ДОУ, старшая медсестра
8.	Контроль за выполнением должностных обязанностей работниками пищеблока	Постоянно	Заведующий ДОУ
9.	Анализ меню по содержанию блюд, наличию основных продуктов; использование таблицы замены продуктов	Ежемесячно	Старшая медсестра
10.	Контроль за состоянием и качеством ведения документации по питанию	Ежеквартально	Заведующий ДОУ

11.	Соблюдение санэпидрежима работниками пищеблока	Постоянно	Заведующий ДОУ, старшая медсестра
12.	Наличие и знание инструкций по ОТ и ТБ работниками пищеблока	Январь, июнь	Заведующий ДОУ, ответственный по ОТ
13.	Выполнение рекомендаций по питанию на летний период	Июнь-август	Старшая медсестра, заведующий хозяйством
14.	Корректировка 10-тидневного перспективного меню на летний период	Июнь	Старшая медсестра
15.	Контроль готовности пищеблока к новому учебному году	Август	Заведующий ДОУ

ГРАФИК ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ
МБДОУ ДС КВ №5
на 2025-2026 учебный год

Время приема пищи	Вид приема пищи	Возрастная группа
8:30 - 8:50	завтрак	смешанная ранняя вторая младшая средняя старшая подготовительная к школе
10:30 - 10:40	второй завтрак	смешанная ранняя вторая младшая средняя старшая подготовительная к школе
11:50 - 12:10 12:00 - 12:30 12:10 - 12:40 12:20 - 12:40 12:50 - 13:10	обед	смешанная ранняя вторая младшая средняя старшая подготовительная к школе
15:30 - 15:40	полдник	смешанная ранняя вторая младшая средняя старшая подготовительная к школе
18:00 - 18:20	ужин	Для всех воспитанников группы вечернего пребывания

ГРАФИК ЗАКЛАДКИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ
на 2025-2026 учебный год

Время закладки	Время готовности блюд	Закладка продуктов	Дни приготовления
6:00	7:30	Закладка продуктов питания для завтрака	Ежедневно
6:15 9:30	11:00	Закладка продуктов питания для первого блюда на обед: суп (мясо, мясо птицы, рыба)	Ежедневно
9:30	11:00	Закладка продуктов питания для третьего блюда на обед: компот (остудить, положить аскорбиновую кислоту)	Ежедневно
10:00	14:30	Закладка продуктов питания для выпечки на полдник (приготовление теста)	В день приготовления выпечки
9:00	11:00	Закладка продуктов питания для второго блюда на обед	Ежедневно
13:00	14:30	Закладка продуктов питания для приготовления полдника (кипячение молока, и др.)	Ежедневно
15:30	17:30	Закладка продуктов питания для приготовления основного блюда на ужин	Ежедневно
16:30	17:30	Закладка продуктов питания для приготовления напитка на ужин	Ежедневно

СУММАРНЫЕ ОБЪЕМЫ БЛЮД ПО ПРИЕМУ ПИЩИ (в граммах)

Наименование блюд	Вес (масса), г	
	1–3 года	3–7 лет
Завтрак		
Каша, овощное блюдо	120–200	200–250
Яичное блюдо	40–80	80–100
Творожное блюдо	70–120	120–150
Мясное, рыбное блюдо	50–70	70–80
Салат овощной	30–45	60
Напиток (какао, чай, молоко и т. п.)	150–180	180–200
Обед		
Салат, закуска	30–45	60
Первое блюдо	150–200	250
Блюдо из мяса, рыбы, птицы	50–70	70–80
Гарнир	100–150	150–180
Третье блюдо (напиток)	150–180	180–200
Полдник		
Кефир, молоко	150–180	180–200
Булочка, выпечка (печенье, вафли)	50–70	70–80
Блюдо из творога, круп, овощей	80–150	150–180
Свежие фрукты	40–75	75–100
Ужин		
Овощное блюдо, каша	120–200	200–250
Творожное блюдо	70–120	120–150
Напиток	150–180	180–200
Свежие фрукты	40–75	75–100
Хлеб на весь день:		
пшеничный	50–70	110
ржаной	20–30	60

ГРАФИК ВЫДАЧИ ПИЩИ

Наименование группы	Завтрак	Второй завтрак	Обед	Полдник	Ужин
Смешанная ранняя	8:00	10:00	11:20	15:00	17:30
Вторая младшая	8:00	10:00	11:30	15:00	17:30
Средняя	8:05	10:05	11:40	15:00	17:30
Старшая	8:05	10:05	11:50	15:00	17:30
Подготовительная к школе	8:10	10:10	12:20	15:00	17:30