



**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
«ДЕТСКИЙ САД КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА № 8 «ЖУРАВЛИК»**

П Р И К А З

от «01» сентября 2026 г. № 215/А

г. КОТЛАС

**Об организации питания воспитанников
в МДОУ «Детский сад комбинированного вида № 8 «Журавлик»**

Во исполнение СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» с целью организации сбалансированного и рационального питания детей, охраны и укрепления здоровья, обеспечения социальных гарантий воспитанников, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля за организацией питания в МДОУ **п р и к а з ы в а ю**:

1. Организовать пятиразовое питание воспитанников (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин) в соответствии с основным (организованным) меню.
2. Всем работникам МДОУ строго соблюдать требования СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.4.2.4283-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Положение об организации питания воспитанников в муниципальном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад комбинированного вида № 8 «Журавлик».
3. Утвердить график выдачи готовой продукции с пищеблока в группы (приложение № 1).
4. Сотрудникам пищеблока (шеф-поварам, поварам, кухонным рабочим):
 - работать только по основному (организованному) меню, утверждённому и правильно оформленному меню-требованию;
 - строго соблюдать технологию приготовления блюд по утвержденным технологическим картам;
 - выдачу готовых блюд на группы производить по утверждённому приказом МДОУ графику и в соответствии с режимом дня после снятия пробы членами бракеражной комиссии с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале;
 - раздеваться в специально отведенном месте;

- запрещается раздеваться, хранить личные вещи и продукты питания в помещениях пищеблока.

5. Шеф-поварам осуществлять систематический контроль:

- за технологией приготовления пищи в соответствии с технологическими картами;
- за графиком выдачи готовых блюд;
- за содержанием помещений пищеблока, оборудования, посуды, приборов, за хранением продуктов в соответствии с требованиями СП, СанПиН;
- за соблюдением норм температурного режима выдачи готовых блюд, холодильного оборудования;
- за отбором суточных проб (суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2 °С до +6 °С);
- за наличием на пищеблоке картотеки технологических карт приготовления блюд в соответствии с основным (организованным) меню;
- за ведением документации пищеблока;
- за соблюдением работниками пищеблока охраны труда.

6. Возложить персональную ответственность за качество организации питания детей в группах в соответствии с режимом дня на воспитателей и младших воспитателей групп.

7. Воспитателям, младшим воспитателям групп:

- строго соблюдать личную гигиену;
- строго соблюдать график выдачи готовой продукции с пищеблока в группы, режим дня в группах;
- соблюдать сервировку столов для приема пищи (наличие на столах скатертей, хлебниц, бумажных салфеток, набора столовых приборов в соответствии с возрастом детей);
- раздачу пищи производить только в отсутствии детей за столами;
- соблюдать температурный режим раздаваемой детям пищи;
- своевременно раздавать детям второе блюдо;
- соблюдать соответствие порционных блюд при раздаче каждому ребенку;
- использовать индивидуальный подход к ребенку во время приема пищи с учетом его личностных особенностей или заболеваний;
- вести ежедневный контроль за принятием пищи (нравится, не нравится блюдо, соответствие объема порций согласно нормам);
- не оставлять детей во время приема пищи без присмотра взрослых;
- получать пищу в специально промаркированные емкости;
- при приеме пищи использовать отдельную посуду;
- соблюдать питьевой режим в группах;
- не допускать присутствие детей на пищеблоке и в буфетных.

8. Старшим воспитателям:

- своевременно осуществлять контроль за качеством организации питания и созданием условий в группах;
- включать в оперативный контроль вопросы формирования рационального поведения полезных привычек, культурно-гигиенических навыков, основ культуры питания у детей;

- организовать проведение разъяснительной работы с воспитанниками, их родителями (законными представителями) по формированию навыков культуры здорового питания, этикета приема пищи.

9. Заведующему хозяйством:

- своевременно создавать материально-технические условия для качественной организации питания воспитанников;
- систематически осуществлять проверку сохранности, санитарного состояния пищеблока и оборудования, а также его использование работниками пищеблока по назначению;
- осуществлять систематический контроль за рациональным расходом ресурсов (электроэнергии, водо- и теплоснабжения);
- организовать контроль за выполнением должностных обязанностей работниками пищеблока.

10. Назначить ответственным за своевременность доставки продуктов питания, точность веса, количество, ассортимент продуктов питания, за качество поставляемой продукции в соответствии с установленными требованиями (сроки реализации, соответствие сертификатов качества), заполнение соответствующей документации Мокееву Юлию Вячеславовну, заведующего складом.

10.1. Мокеевой Юлии Вячеславовне, заведующему складом:

- осуществлять качественный контроль за поступающими продуктами питания в соответствии с установленными требованиями;
- обнаруженные некачественные продукты или их недостачу оформлять актом, который подписывается представителями поставщика в лице экспедитора;
- строго соблюдать требования СП, СанПиН при хранении продуктов в условиях склада;
- вести необходимую документацию;
- производить выдачу продуктов со склада в пищеблок в соответствии с утвержденным основным (организованным) меню не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню.

11. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий

Ю.Б. Музалевская

Приложение № 1 к приказу МДОУ «Детский сад
комбинированного вида № 8 «Журавлик»
от «01» сентября 2026 г. № 215/А

График выдачи готовой продукции с пищеблока в группы
(здание МДОУ по адресу: г. Котлас, ул. 70 лет Октября, д. 25А)

	Завтрак	Второй завтрак	Обед	Полдник	Ужин
2 младшая группа № 9	08.05	09.18	11.20	15.00	16.22
средняя группа № 8	08.07	09.19	11.23	15.01	16.24
старшая группа № 1	08.10	09.20	11.40	15.02	16.26
старшая группа № 2	08.12	09.20	11.42	15.02	16.27
старшая группа № 5	08.17	09.21	11.44	15.03	16.28
группа компенсирующей направленности № 11	08.18	09.22	11.46	15.03	16.30
подготовительная группа № 7	08.19	09.23	11.48	15.04	16.32
подготовительная группа № 10	08.21	09.24	11.50	15.05	16.34
подготовительная группа № 12	08.23	09.25	11.52	15.05	16.36

График выдачи готовой продукции с пищеблока в группы
(здание МДОУ по адресу: г. Котлас, пр. Мира, д.24а)

	Завтрак	Второй завтрак	Обед	Полдник	Ужин
группа раннего возраста № 13	08.02	09.18	11.18	15.00	16.22
группа раннего возраста № 18	08.03	09.18	11.20	15.00	16.24
1 младшая группа № 17	08.04	09.19	11.21	15.00	16.27
1 младшая группа № 19	08.06	09.19	11.23	15.00	16.31
1 младшая группа № 20	08.07	09.20	11.25	15.01	16.32
2 младшая группа № 15	08.08	09.20	11.27	15.01	16.33
2 младшая группа № 25	08.10	09.21	11.29	15.02	16.34
средняя группа № 23	08.18	09.22	11.45	15.02	16.34
средняя группа № 26	08.20	09.24	11.48	15.03	16.34
группа компенсирующей направленности № 14	08.22	09.25	11.50	15.03	16.35
старшая группа № 22	08.24	09.25	11.52	15.04	16.44
подготовительная группа № 24	08.26	09.26	11.53	15.05	16.46