

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Добринский лицей
Урюпинского муниципального района Волгоградской области»

ПРИКАЗ

29.08.2025

№ 252-од

ст. Добринка

Об организации питания воспитанников
в дошкольных группах МБОУ Добринского лицея
в 2025-2026 учебном году

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», в целях осуществления контроля за качеством приготовления блюд, нормами выдачи готовой продукции, обеспечения полноценного сбалансированного питания воспитанников дошкольных групп МБОУ Добринского лицея

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать в 2025-2026 учебном году питание воспитанников дошкольных групп МБОУ Добринского лицея посредством реализации двухнедельного основного (организованного) меню.
2. Утвердить Положение об организации питания воспитанников дошкольных групп МБОУ Добринского лицея (Приложение 1).
3. Возложить ответственность за организацию питания в дошкольных группах МБОУ Добринского лицея на Забазнову Нину Ивановну, заведующего хозяйством.
4. Определить следующий режим питания воспитанников:

	Младшая разновозрастная группа	Старшая разновозрастная группа
Завтрак	8.30 – 9.00	8.40 – 9.00
Второй завтрак	9.50 – 10.05	10.10 – 10.20
Обед	12.00 – 12.15	12.30 – 12.45
Полдник	15.30 – 15.50	15.30 – 15.45

5. Возложить ответственность на Забазнову Нину Ивановну, заведующего хозяйством, за:
 - 5.1. Осуществление контроля за соблюдением правил и требований к хранению и срокам реализации продуктов.
 - 5.2. Бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарем, посудой и моющими средствами.
 - 5.3. Сохранность и транспортировку продуктов питания (соответствие санитарным нормам), их хранение и сроки реализации, состояние товарной упаковки.
 - 5.4. Качество поставляемых в дошкольные группы продуктов.
 - 5.5. Соответствие поступивших продуктов спецификации, сертификатам качества, товарным накладным.
 - 5.6. Организацию работы с поставщиками: наличие полного пакета сопроводительных документов от поставщика, подтверждающих качество продуктов питания (сертификаты, ветеринарные справки и т.д.).
 - 5.7. Составление ежедневного меню-требования установленного образца на основе менюготавливаемых блюд для воспитанников 1-3 и 3-7 лет, утвержденного

директором лица, с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания, а также с указанием выхода блюд в соответствии с возрастом детей.

- 5.8. Организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов.
- 5.9. Запись в специальном бракеражном журнале «Готовой продукции», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче.
- 5.10. Осуществление ежедневного контроля за правильной кулинарной обработкой, выходом блюд и вкусовыми качествами пищи.
6. Возложить персональную ответственность на повара за:
 - 6.1. Ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции и правильное ее хранение.
 - 6.2. Осуществление контроля за санитарным состоянием пищеблока, состоянием оборудования, инвентаря и посуды, их хранением и обработкой, маркировкой и правильным использованием по назначению.
 - 6.3. Хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке.
 - 6.4. Соблюдение технологии приготовления блюд.
 - 6.5. Соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождение на горячей плите (не более 2-х часов).
7. Возложить ответственность на воспитателей и помощников воспитателей за:
 - 7.1. Обеспечение приема пищи детьми в соответствии с возрастными нормами.
 - 7.2. Соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи.
 - 7.3. Своевременное представление Забазновой Нине Ивановне, кладовщику, заявки на фактическое количество питающихся воспитанников.
 - 7.4. Соблюдение питьевого режима в группах, обеспечение безопасности качества кипяченой питьевой воды.
 - 7.5. Формирование у детей навыков самообслуживания, правил этикета, пользования столовыми приборами и культуры еды.
 - 7.6. Проведение разъяснительной беседы с родителями (законными представителями) воспитанников о важности информирования (не менее чем за 24 часа) об отсутствии воспитанника в детском саду, количестве дней отсутствия.
 - 7.7. Информирование родителей (законных представителей) воспитанников о порядке организации питания в детском саду, навыках и культуре здорового питания детей.
8. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор



А.С. Круглов