

## ПРИКАЗ

12.01.2026г

№ 38- ОД

### Об организации питания в МОУ Детский сад № 161 на 2026 год

В целях обеспечения сбалансированного питания воспитанников муниципального дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 161 Красноармейского района Волгограда» (далее - МОУ Детский сад № 161), соблюдения требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590-20), к составлению меню для организации питания детей раннего и дошкольного возраста, в соответствии с пунктом 3 статьи 9 Федерального Закона от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», руководствуясь решением Волгоградской городской Думы от 09.11.2016 № 49/1469 «Об утверждении Положений об организации питания в муниципальных образовательных учреждениях Волгограда», контрактом № 6433/161 от 01.11.2022г. на оказание услуг по организации питания воспитанников в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях Красноармейского района Волгограда в 2026 году

### ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Продлить действие с 12.01.2026г.:

- 1.1. «Порядок организации питания в муниципальном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 161 Красноармейского района Волгограда», (приложение №1)
- 1.2. «Положение о бракеражной комиссии муниципального дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 161 Красноармейского района Волгограда» (Приложение № 15).
- 1.3. «Положение об административно-общественном контроле за организацией и качеством питания в муниципальном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 161 Красноармейского района Волгограда» (приложение №3)
- 1.4. - Примерное двадцатидневное меню для детей раннего возраста, посещающих группы с 10,5-12-часовым режимом функционирования (зимне-весенний период) (приложение 1);
- 1.5. - Примерное двадцатидневное меню для детей раннего возраста, посещающих группы с 10,5-12-часовым режимом функционирования (летне - осенний период) (приложение 2);
- 1.6. - Примерное двадцатидневное меню для детей дошкольного возраста, посещающих группы с 10,5-12-часовым режимом функционирования (зимне-весенний период) (приложение 3);
- 1.7. - Примерное двадцатидневное меню для детей дошкольного возраста, посещающих группы с 10,5-12-часовым режимом функционирования (летне-осенний период) (приложение 4);
- 1.8. технологические карты блюд для группы детей раннего возраста 1-3 лет;

2.0. Назначить ответственным за организацию питания в муниципальном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 161 Красноармейского района Волгограда» на период с 12.01.2026 г. по 31.12.2026 г. по адресу:

ул. им. Ломакина, д. 9 – заведующую хозяйством Новгородову Юлию Владимировну;

ул. им. Бахтурова, 15 – старшего воспитателя Руденок Татьяну Анатольевну

Новгородовой Ю.В., Руденок Т.А. ежедневно осуществлять контроль за:

- организацией питания детей МОУ Детского сада в соответствии с примерным 20- дневным меню;
  - соответствием условий приема, хранения пищевых продуктов, технологии приготовления и срокам реализации продуктов и кулинарных изделий требованиям СанПиН 2.3./2.4.3590-20,
  - выполнением натуральных норм питания на одного ребенка;
  - соответствием фактического рациона питания утвержденному меню;
  - объемом порций для детей раннего и дошкольного возраста (Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-требовании);
  - правильностью отбора и хранения суточных проб;
  - соблюдением правил личной гигиены работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи с отметкой в журнале здоровья (форма- Приложение № 16 к СанПиН 2.3./2.4.3590-20);
  - санитарным состоянием пищеблока и помещений (мест) приема пищи;
  - информированием родителей (законных представителей) о меню с указанием выхода готовых блюд;
  - организацией приема пищи воспитанниками;
  - ведением ежедневного учета посещаемости воспитанников, получающих питание, в том числе воспитанников льготных категорий;
  - ежедневное предоставление (не позднее 14 часов) ответственному представителю исполнителя контракта заявку на питание на следующий день;
  - оформление документов на предоставление питания воспитанникам льготных категорий в соответствии с действующими нормативными правовыми актами;
  - проведение бракеража готовой продукции;
  - выдачу готовых блюд разрешать только после снятия пробы;
  - информирование родителей (законных представителей) о проводимых в МОУ Детском саду мероприятиях по профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности;
  - представление в установленном порядке в территориальное управление необходимой информации об организации питания воспитанников;
  - организацию мероприятий проводимых совместно с родительской общественностью, направленных на пропаганду здорового питания среди воспитанников и их родителей (законных представителей);
  - своевременное поступление средств родительской платы.
- 3.0. Выдачу готовых блюд разрешать только после снятия пробы с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд и соответствующей записи в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.
- 4.0. Один раз в месяц, вести расчет и оценку использования на одного ребенка суточного набора пищевых продуктов, подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (жиров, белков, углеводов).
- 5.0. Ежедневно размещать меню в печатном виде около пищеблока и в каждой возрастной группе с указанием даты, номера дня, наименование блюда и выхода каждого блюда для детей от 1 года до 3-х лет и от 3-х лет до 7-ми лет.
- 3.0. Руденок Татьяну Анатольевну, старшего воспитателя, назначить ответственным лицом за оформление документов на предоставление питания воспитанникам льготных категорий в соответствии с действующими нормативными правовыми актами.
- 4.0. Утвердить и ввести в действие с 12.01.2026г.:
- режим приема пищи по возрастным группам (приложение №4);
  - график отпуска готовых блюд (приложение №5);

- график выдачи кипяченой воды (приложение №6);
- инструкцию о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации растворов и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств (приложение №7);
- инструкцию по обработке столов (приложение № 8);
- инструкция по разведению дезинфицирующих средств (приложение №9);
- перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей (приложение № 10);
- масса порций для детей (приложение № 11)
- среднесуточные наборы пищевой продукции для детей (приложение № 12)

5.0. Помощникам воспитателей:

- строго соблюдать правила личной гигиены, осуществлять работу только в головных уборах, специальной одежде и безопасной обуви;
- строго соблюдать график получения готовых блюд из пищеблока;
- раздачу блюд осуществлять строго в полном объеме.

6.0. Воспитателям всех возрастных групп:

- проводить подготовку и прием пищи, согласно режима дня и режима приема пищи;
- во время приема пищи воспитывать у детей культурно-гигиенические навыки;
- организовывать дежурства детей во время приема пищи (в средней, старшей, подготовительной группах);
- контролировать своевременное поступление средств родительской платы.

7.0. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

**Заведующий  
МОУ Детский сад №161**



**Г.В. Лысенко.**