

Муниципальное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 21 Советского
район Волгограда»
(МОУ Детский сад № 21)

ПРИКАЗ

12.01.2026

№ 30

**Об организации питания воспитанников
в 2026 году**

В целях соблюдения единых требований к организации питания воспитанников раннего и дошкольного возраста в муниципальном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 21 Советского района Волгограда» (далее — МОУ Детский сад № 21, Учреждение), обеспечения их рациональным, сбалансированным, максимально разнообразным питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в основных пищевых веществах и энергии, соблюдения санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", утвержденных Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 года № 28 (вступают в силу с 1 января 2021 г. и действует до 01 января 2027г. включительно), СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», во исполнение «Положения об организации питания в муниципальных образовательных организациях Волгограда, реализующих основные образовательные программы дошкольного образования и осуществляющих присмотр и уход за детьми дошкольного возраста» в действующей редакции, а так же в целях осуществления контроля по вопросам организации питания воспитанников в МОУ Детском саду № 21,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать с 12.01.2026года питание воспитанников в соответствии с Положением об организации питания в муниципальных образовательных учреждениях Волгограда, реализующих основные образовательные программы дошкольного образования и осуществляющих присмотр и уход за детьми дошкольного возраста, Примерным 20-дневным меню для детей дошкольного возраста МОУ Детского сада № 21 и Контрактом № 21/Д/1 от 12.01.2026г. на 2026 год (на оказание услуг по организации питания воспитанников в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях Советского района Волгограда в 2026 году), заключенным с ООО «АЛЕКО».

2. Назначить старшего воспитателя Максютову Анастасию Викторовну и медицинскую сестру Дулюнову Ольгу Владимировну ответственными лицами за:

1. осуществление контроля за организацией питания воспитанников, в том числе за приемом пищи воспитанниками;
2. осуществление контроля за организацией питьевого режима (бутилированной водой);
3. ведение ежедневного учета посещаемости воспитанников, получающих питание, в том числе воспитанников льготных категорий;
4. предоставление исполнителю контракта ежедневных данных о фактической численности воспитанников в МОУ для проведения корректировки закладки продуктов питания и количества готовых блюд;
5. оформление документов на предоставление питания воспитанникам льготных категорий в соответствии с действующими нормативно-правовыми актами;
6. проведение бракеража готовой продукции и его регистрацией в журнале установленной формы;

7. обеспечение выдачи готовой пищи в группы в соответствии с утвержденным графиком, после проведения контроля бракеражной комиссией и регистрацией результатов контроля в журнале бракеража готовой продукции (перед раздачей необходимо проверить наличие выставленной контрольной порции);
8. осуществление ежедневного осмотра работников исполнителя договора, участвующих в приеме продуктов и приготовлении пищи, с допуском к работе по согласованию с исполнителем договора;
9. информирование родителей (законных представителей) воспитанников о смене организатора питания, проводимых в МОУ мероприятиях по профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности;
10. предоставление в установленном порядке в Советское ТУ ДОАВ необходимой информации об организации питания воспитанников;
11. организацию совместно с родительской общественностью мероприятий, направленных на пропаганду здорового питания среди воспитанников и их родителей (законных представителей);
12. организацию работы по информированию родителей о продуктах и блюдах, которые ребенок получил в течение дня в МОУ, а также по организации питания детей вечером, в выходные и праздничные дни, в период адаптации к Детскому саду;
13. организацию консультационно-разъяснительной работы с родителями (законными представителями) по вопросам правильной организации питания детей с учетом возрастных потребностей и индивидуальных особенностей;
14. формирование, корректировку и направление исполнителем контракта заявки на питание воспитанников, в сроки, определенные контрактом (до 14 часов дня);

2.1. Вносить изменения в меню только путем подписания дополнительного соглашения к контракту по выполнению услуг по организации питания (в течение 3 (трех) календарных дней с момента поступления предложения от оператора питания об изменении меню).

2.2. Утвердить график отпуска готовых блюд в группы, в соответствии с утвержденным режимом дня и санитарными нормами режима питания воспитанников:

Завтрак – с 8.10 час. до 8.20 час.

Второй завтрак — 10.15 до 10.25 час.

Обед – с 11.55 час. до 12.20 час.

Уплотненный полдник (с включенным блюд ужина) – с 15.10 час. до 15.20 час.

Ужин – 18.20 час.

3. Заведующий хозяйством - Гречко Ольга Александровна:

- создать необходимые условия для организации питания воспитанников;
- передать исполнителю контракта в безвозмездное пользование объекты муниципального недвижимого и движимого имущества Волгограда, закрепленные за МОУ на праве оперативного управления, в целях исполнения контракта на срок с 13.01.2026 года по 30.12.2026 года;
- в целях исполнения контракта безвозмездно обеспечить исполнителя контракта электроэнергией, холодным и горячим водоснабжением, водоотведением, отоплением, организовать вывоз отходов.

4. Воспитателям всех возрастных групп:

- осуществлять организацию питания детей в группах в соответствии с санитарными требованиями и требованиями Основной образовательной программы МОУ Детского сада № 21;
- ежедневно размещать меню с указанием объема готовых блюд, а так же рекомендации родителям (законным представителям) по организации питания детей вечером, в выходные и праздничные дни, в период адаптации детей на информационных стендах для родителей;
- проводить ежедневную работу по привитию детям культурно-гигиенических навыков и навыков самообслуживания.

6. Помощникам воспитателей:

- осуществлять работу по питанию детей в группах в соответствии с санитарными требованиями;
- не допускать использование посуды с трещинами и сколами;
- получать готовые продукты питания в строгом соответствии с графиком выдачи пищи в группы.

7.Администрации:

-утвердить приказом комиссию по контролю за организацией и качеством питания воспитанников с включением в ее состав представителей администрации Детского сада и родительской общественности (по согласованию), план работы комиссии. Систематически проводить административные совещания с обязательным отчетом комиссии по контролю за организацией и качеством питания воспитанников;

-запланировать и провести оперативные проверки по вопросам, связанным с организацией питания воспитанников, пропаганде принципов здорового и полноценного питания детей;

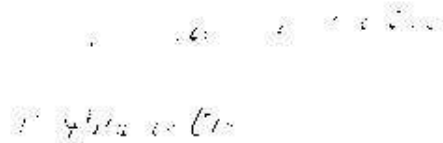
-обеспечить проведение разъяснительной работы с воспитанниками и их родителями (законными представителями) по формированию у детей навыков здорового питания и культуры приема пищи.

8.Согласовать приказом Примерное 20-дневное меню для детей раннего и дошкольного возраста, утвердить технологические карты приготовления блюд в Детском саду.

9. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий

И.В. Соколовская.



Приложение № 1

к приказу от 12 января 2026г. № 30

**План работы
по контролю организации питания на 2026 год**

№ п/п	Содержание контроля	Срок	Ответственные
1.	Соблюдение и выполнение СанПиН в организации питания.	постоянно	
2.	Техническое состояние холодильного и электрооборудования.	1 раз в полугодие	
3.	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока, кладовых.	1 раз в месяц	
4.	Качество продуктов для питания воспитанников.	в соответствии с графиком поставки	
5.	Соблюдение натуральных норм.	1 раз в месяц	
6.	Температурный режим и режим влажности хранения продуктов.	1 раз в месяц	
7.	Норма выхода блюд (вес, объем).	1 раз в неделю	
8.	Соблюдение правил и требований транспортировки продуктов.	1 раз в полугодие	
9.	Соблюдение товарного соседства, сроков хранения и своевременного использования скоропортящихся продуктов	1 раз в месяц	
10.	Соблюдение графика выдачи готовой продукции	1 раз в месяц	
11.	Организация питьевого режима	1 раз в месяц	
12.	Хранение и использование моющих и дезинфицирующих средств. Наличие инструкций по применению	1 раз в квартал	
13.	Соблюдение технологии мытья посуды	1 раз в месяц	
14.	Состояние посуды и инвентаря на пищеблоке, наличие маркировки	1 раз в полугодие	
15.	Соблюдение графика генеральных уборок на пищеблоке, в кладовых	1 раз в месяц	
16.	Соблюдение технологии приготовления блюд.	1 раз в месяц	
17.	Состояние охраны труда на пищеблоке, соблюдение инструкции по ОТ и ТБ	1 раз в месяц	
18.	Выполнением требований по соблюдению правил личной гигиены персоналом	1 раз в месяц	
19.	Своевременность прохождения профилактических медицинских осмотров	ежегодно	

20.	<p>Ежедневный контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - соответствия ежедневного меню примерному, утвержденному Управлением Роспотребнадзора по Волгоградской области; - проведения бракеража готовых блюд; - правильности закладки продуктов, качества готовых блюд; - соблюдение технологии приготовления, выхода блюд; - правильности отбора и условий хранения суточных проб. 	ежедневно	
21.	Взаимодействие с родительской общественностью.	в течение года	