

**ДЕПАРТАМЕНТ ПО ОБРАЗОВАНИЮ АДМИНИСТРАЦИИ ВОЛГОГРАДА**  
**муниципальное дошкольное образовательное учреждение**  
**«Детский сад № 25 Ворошиловского района Волгограда»**

---

**Приказ**

№ 2/2

от 12.01.2026г.

Об организации питания воспитанников в  
МОУ детском саду № 25 в 2026г.

В целях предоставления качественного и безопасного питания воспитанникам муниципальных образовательных учреждений Ворошиловского района Волгограда, реализующих основные общеобразовательные программы дошкольного образования и осуществляющих присмотр и уход за воспитанниками в соответствии с соблюдением санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее – СанПиН 2.3./2.4.3590-20), утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. № 32 (зарегистрировано в Минюсте России 11.11.2020 г. № 60833), 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», утвержденного решением Волгоградской городской думы от 09.11.2016 № 49/1469 (с изменениями и дополнениями), приказа департамента по образованию администрации Волгограда от 18.12.2020 № 763 «Об организации питания в муниципальных образовательных учреждениях Волгограда, осуществляющих присмотр и уход за детьми дошкольного возраста» (в действующей редакции), приказа Ворошиловского ТУ ДОАВ от 30.12.2025г. № 05/524 «Об организации питания воспитанников муниципальных образовательных учреждений Ворошиловского района Волгограда на 2026 год», а так же в целях осуществления контроля по вопросам организации питания воспитанников в МОУ детском саду № 25,

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Обеспечить организацию питания воспитанников в МОУ с 12.01.2026 года, в соответствии с Порядком об организации питания в муниципальных образовательных учреждениях Волгограда, реализующих основные образовательные программы дошкольного образования и осуществляющих присмотр и уход за детьми дошкольного возраста, утвержденно-го решением Волгоградской городской Думы от 09.11.2016 № 49/1469, Примерным 20-дневным меню для детей дошкольного возраста МОУ детский сад № 90, утвержденным приказом руководителя МОУ и **Контрактом № 25/1161/Д1** (на оказание услуг по организации питания воспитанников в муниципальных образовательных учреждениях Ворошиловского района, реализующих программу дошкольного образования в 2026 году) от **30.12.2025г. с ООО «АЛЕКО».**

1.1. Обеспечить исполнение контрактов, заключенных между МОУ и исполнителем контракта, на оказание услуг по организации питания воспитанников в МОУ Ворошиловского района Волгограда на 2026 год.

## 2. Назначить ответственным - медсестру Глинкину К.В. за:

1. осуществление контроля за организацией питания воспитанников, в том числе за приемом пищи воспитанниками;
  2. ведение ежедневного учета посещаемости воспитанников, получающих питание, в том числе воспитанников льготных категорий;
  3. предоставление исполнителю контракта ежедневных данных о фактической численности воспитанников в МОУ для проведения корректировки закладки продуктов питания и количества готовых блюд;
  4. оформление документов на предоставление питания воспитанникам льготных категорий в соответствии с действующими нормативно-правовыми актами;
  5. проведение бракеража готовой продукции и его регистрацией в журнале установленной формы;
  6. 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);
  7. осуществление ежедневного осмотра работников исполнителя договора, участвующих в приеме продуктов и приготовлении пищи, с допуском к работе по согласованию с исполнителем договора;
  8. информирование родителей (законных представителей) воспитанников о проводимых в МОУ мероприятиях по профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности;
  9. ведение журнала установленной формы о проведении витаминизации третьих блюд;
  10. предоставление в установленном порядке в ВТУ 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, которыми 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; организацию консультационно-разъяснительной работы с родителями (законными представителями) по вопросам правильной организации питания детей с учетом возрастных потребностей и индивидуальных особенностей;
  13. формирование, корректировка и направление исполнителю 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 МОУ (в течение 3 (трех) календарных дней с момента поступления предложения от оператора питания об изменении меню). Ответственный — медсестра
- 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 до 8-30  
Второй завтрак — с 10-00 до 10-30  
Обед — с 11-40 до 12-20  
Уплотненный полдник (с включением блюд ужина) — с 15-30 до 15-55.

### 3. Заведующему хозяйством - Попова О.А. :

- создать необходимые условия для организации питания воспитанников;
- передать исполнителю контракта в безвозмездное пользование объекты муниципального недвижимого и движимого имущества Волгограда, закрепленные за МОУ на прав

оперативного управления, в целях исполнения контракта на срок с 12.01.2026 по 31.12.2026 года;

- в целях исполнения контракта безвозмездно обеспечить исполнителя контракта электроэнергией, холодным и горячим водоснабжением, водоотведением, отоплением, организовать вывоз отходов.

**4. Воспитателям МОУ:**

Осуществлять организацию питания детей в группах в соответствии санитарными требованиями и требованиями Основной общеобразовательной программы МОУ детский сад № 90.

Ежедневно размещать меню с указанием объема готовых блюд, а так же рекомендации родителям по организации питания детей вечером, в выходные и праздничные дни, в период адаптации детей в МОУ на информационных стендах для родителей.

**5. Помощникам воспитателей:**

Осуществлять работу по питанию детей в группах в соответствии санитарными требованиями.

Получать готовые продукты питания детей в строгом соответствии с графиком выдачи пищи в группы.

**6. Администрации:**

- Утвердить приказом комиссию по контролю за организацией и качеством питания воспитанников с включением в ее состав представителей администрации МОУ 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 МОУ, пропаганде принципов здорового и полноценного питания детей.

- Обеспечить проведение разъяснительной работы с воспитанниками МОУ и их родителями (законными представителями) по формированию у детей навыков здорового питания и культуры приема пищи. Обеспечить совместно с родительской общественностью и исполнителем контракта проведение мероприятий, направленных на пропаганду здорового питания

7. Утвердить приказом Примерное 20-дневное меню для детей раннего и дошкольного возраста, утвердить технологические карты приготовления блюд в МОУ.

8. Разработать и утвердить:

- Порядок организации питания воспитанников;
- Положение о бракеражной комиссии;
- Положение об административно-общественном контроле при организации питания воспитанников.

9. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Заведующий МОУ д/с № 25

О.А. Луцик

С приказом работника ознакомлены:

|            |  |                    |
|------------|--|--------------------|
| 12.01.2026 |  | Тимкина К.В.       |
| 12.01.2026 |  | Луцик Наталья Д.И. |
| 12.01.2026 |  | Темале О.В.        |
| 12.01.2026 |  | Думкина Н.Д.       |
| 12.01.2026 |  | Тимкина Е.И.       |
| 12.01.2026 |  | Туберале Ч.Д.      |
| 12.01.2026 |  | Бисолава Н.С.      |

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

| № п/п | Содержание контроля  | Срок                               | Ответственные |
|-------|--|------------------------------------|---------------|
| 1.    | Проверка пищеблока с целью контроля выполнения требований санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». | постоянно                          |               |
| 2.    | Техническое состояние холодильного и электрооборудования.  | 1 раз в полугодие                  |               |
| 3.    | Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока, кладовых.   | 1 раз в месяц                      |               |
| 4.    | Качество продукции 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 в пищеблоке, наличие маркировки   | 1 раз в полугодие                  |               |
| 15.   | Соблюдение графика генеральных уборок на пищеблоке, в кладовых   | 1 раз в месяц                      |               |
| 16.   | Обработка ветоши, щеток, хлебного шкафа  | 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. | Ежедневный контроль: <ul style="list-style-type: none"> <li>- соответствия ежедневного меню примерному, утвержденному Управлением Роспотребнадзора по Волгоградской области;</li> <li>- проведения бракеража готовых блюд;</li> <li>- правильности закладки продуктов, качества готовых блюд;</li> <li>- соблюдение технологии приготовления, выхода блюд;</li> <li>- правильности отбора и условий хранения суточных проб.</li> </ul> | ежедневно      |  |
| 21. | Взаимодействие с родительской ответственностью.  | в течение года |  |