

Комитет по образованию
администрации Среднеахтубинского муниципального района
Муниципальное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад «Дюймовочка» х. Клетский
404156 Волгоградская область. Среднеахтубинский район, х. Клетский, микрорайон
дом № 45 Телефон: (884479) 7-43-87 srd_dsad.klietisk@volganet.ru

ПРИКАЗ

от 18.08.2026

№78-од

Об организации питания
воспитанников МДОУ ДС Дюймовочка х. Клетский

В соответствии со статьями 37, 41 и 79 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федерального закона РФ от 30.03.1999 №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» ст. 46 Социального кодекса Волгоградской области от 31.12.2015 №246-ОД, Постановления Главного государственного врача РФ от 02.06.2026 №18 «Об утверждении санитарно – эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемические требования к организации общественного питания населения», Постановления Главного государственного врача РФ от 02.06.2026 № 19 «Об утверждении СП 2.4.2.4.4283-26 «Санитарно-эпидемические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Решения Среднеахтубинской районной Думы Волгоградской области от 06.06.2019 №70/466 «Об утверждении положения об организации питания, методики расчета финансового обеспечения питания обучающихся в образовательных организациях Среднеахтубинского муниципального района, приказа комитета по образованию администрации Среднеахтубинского муниципального района от 18.08.2026г №324 «Об организации питания в образовательных организациях Среднеахтубинского муниципального района в 2026-2027 учебном году, на основании Устава с учетом мнения совета родителей (протокол от 18.08.2026 № 1)

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить ответственного за организацию питания в МДОУ ДС Дюймовочка х. Клетский Стажарову Т.С., медицинскую сестру, Сологубову Н.Е., заведующего хозяйством
2. Утвердить Положение об организации питания МДОУ ДС Дюймовочка х. Клетский (приложение № 1), Положение о родительском контроле (приложение № 1), Положение о бракеражной комиссии (приложение № 1).
3. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «Примерными 10 дневными рационами питания (меню) для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет.
4. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы: - завтрак 8.05 – 8.30 часов;
- второй завтрак: 09.45
- 10.00 часов;
- обед 11.15 – 12.20 часов;

- полдник 15.15 – 15.30 часов.

5. Создать комиссию по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой кулинарной продукции в составе:

Председатель: Смирнова Е.Е., ответственный за организацию питания;

Члены комиссии: Стажарова Т.С., старшая медсестра;
Сологубова Н.Е., повар.

6. Членам бракеражной комиссии осуществлять:

6.1. контроль за организацией питания воспитанников в ДООУ;

6.2. контроль за качеством приготовления пищи, соблюдение технологии приготовления пищи, раздачи пищи, соблюдения питьевого режима;

6.3. усилить контроль за правильностью хранения продуктов питания и соблюдения сроков реализации, соблюдения температурного режима, влажности;

6.4. контроль за выполнением норм питания воспитанников и соблюдением 10-ти дневного циклического меню;

6.5. выставление контрольных блюд;

6.6. контроль за своевременными выдачами пищи в групповые ячейки и температура готовых блюд;

6.7. Ведение «Журнала бракеража готовых продуктов питания, накопительной ведомости выполнения натуральных норм питания детей»;

7. Возложить на Сологубову Н.Е., заведующую хозяйством ответственность за:

- своевременность заключения контрактов,

- соблюдение санитарных требований по хранению продуктов, сроков реализации в соответствии требованиями производителя, соблюдение температурного режима, хранения продуктов с занесением в журнал;

- работу с поставщиками продуктов питания;

- наличие сопроводительных документов в соответствии с требованиями; - оформление соответствующих документов, при обнаружении некачественных продуктов, в течении трех дней (акт-приемки);

- обеспечение санитарного состояния продуктовой кладовой, овощехранилища, холодильного оборудования в соответствии с требованиями;

- обеспечение работы гигрометра.

7.1. Обнаруженные некачественные пищевые продукты и продовольственное сырье или их недостача оформляется актом, который подписывается представителями бракеражной комиссии МДОУ: завхозом, поваром, заведующим и поставщиком, в лице экспедитора.

8. Персоналу пищеблока:

8.1. Строго соблюдать правила технологии обработки продуктов и приготовления пищи.

8.2. Своевременно получать необходимые по меню продукты точно по весу, тщательно проверять их качество, не допускать использования их при малейших признаках порчи, не принимать товар с истекшим сроком хранения.

8.3. Строго соблюдать технологию приготовления блюд, согласно технологическим картам, закладку необходимых продуктов производить согласно меню-раскладке по утвержденному руководителем графику (Приложение №1).

8.4. Ежедневно оставлять суточную пробу готовых продуктов и пробу (диетического питания).

8.5. Выставлять контрольное блюдо на раздачу.

8.6. Соблюдать график выдачи готовой пищи на группы в соответствии с нормой, согласно возрасту и количеству воспитанников в группе.

9. Вход посторонних лиц на пищеблок запрещен, допускаются рабочие с разрешением администрации и только в специальной одежде.

10. Для выполнения функций, возложенных на бракеражную комиссию, необходимо иметь на пищеблоке: весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне (вмещающую как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку.

11. Работникам пищеблока запрещается раздеваться на рабочем месте и хранить личные вещи, личные продукты, отвлекать друг друга в процессе рабочего времени посторонними

разговорами, разговорами по сотовому телефону, не относящимися к работе.

12. На пищеблоке необходимо иметь: - правила охраны труда при эксплуатации электроприборов (хранятся в отдельной

папке); - инструкции по организации детского питания; - технологические карты приготовления блюд; - медицинскую аптечку; - огнетушитель; - диэлектрические коврики около каждого технологического оборудования.

13. Осуществлять контроль за организацией питания в группах дошкольного возраста и на пищеблоке согласно годовому плану, программы производственного контроля, а также внеплановые проверки, по результатам справки или акты.

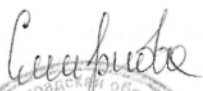
14. Воспитателя и помощникам воспитателя возрастных групп:

- ежедневно информировать родителей (законных представителей) о рационе питания детей (меню) через информационные уголки в каждой возрастной группе;
- осуществлять в групповых ячейках организацию питания детей и привитие культурно гигиенических навыков.

15. Администратору сайта Осадчей Е.А. в срок до 15.09.2026 года разместить локальные акты ДОУ регламентирующие организацию питания воспитанников. опубликовать локальные акты, указанные в пункте 1 настоящего приказа, на сайте

16. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий



Е.Е. Смирнова

С приказом ознакомлены

