Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение
Верхнедобринский детский сад
Камышинского муниципального района
Волгоградской области

ПРИКАЗ

« Об организации питания в ДОУ»

Номер документа	Дата составления
№ 83	01.09.2025г.

В целях обеспечения полноценного питания детей, выполнения норм, калорийности в соответствии с требованиями СанПиН, осуществления контроля по данному вопросу в 2025 – 2026 учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1.Организовать питание в ДОУ на 2025-2026 учебный год в соответствии с правилами и нормами СанПиН 2.4.1.3049-13, СанПин 2.3/2.4 Санитарно – эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания, рекомендуемой Учредителем, Администрацией КМР, стоимостью питания на одного ребенка в день (92 рубля), которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах.
2.Возложить ответственность в МКДОУ Верхнедобринский дс на завхоза Федотову А.М., в филиале МКДОУ Верхнедобринский дс «Нижнедобринский дс» на завхоза Савину Е.Г., в филиале МКДОУ Верхнедобринский дс «Воднобуерачный дс» на старшую мед. сестру Макееву М.А. за:
2.1. Разработку десятидневного меню на основе Примерного с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания;
2.2 Ежедневное вывешивание в уголке для родителей меню, рекомендаций родителям.
2.3. Составление ежедневного меню-требования установленного образца с учетом состояния здоровья детей с указанием выхода блюд для разного возраста;
2.4. Организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;
2.5. Контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
2.6. Ежедневное проведение С-витаминизации третьего блюда непосредственно перед раздачей;
2.7. Контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
2.8. Снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;
2.9. Ежедневный контроль за хранением и наличием суточной пробы готовой продукции
2.10. Ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной бухгалтерской ведомости;
2.11. Ведение контроля санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.
3. Утвердить график приема пищи:
3.1. В МКДОУ Верхнедобринский дс разновозрастная группа
Завтрак 8ч.35мин. – 9ч.00мин.
Второй завтрак –10.00.

Обед -12ч 00 мин.
Полдник – 15ч.10мин.
3.2.в филиале МКДОУ Верхнедобринский дс «Нижнедобринский дс» разновозрастная группа
Завтрак – 8ч.35мин. – 9ч.00мин.
Второй завтрак –10.00.
Обед -12ч 00 мин.
Полдник – 15ч.10мин.
3.3.в филиале МКДОУ Верхнедобринский дс «Воднобуерачный дс» разновозрастная группа
Завтрак – 8ч.35мин. – 9ч.00мин.
Второй завтрак –10.00.
Обед -12ч 00 мин.
Полдник – 15ч.10мин.
4.Возложить ответственность на завхозов: Федотову А.М., Савину Е.Г, Котову А.А. за:
4.1.бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарем, посудой и моющими средствами;
4.2.Сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранение и сроки реализации;
4.3.Работу с поставщиками продуктов.
5.Возложить ответственность на поваров: Полуян Т.О., Чумакову Н.Н., Грубую Г.В., Котову А.А. за:
5.1. Ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;
5.1. Хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;
5.2.Правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов, проведение С-витаминизации 3-го блюда в соответствии с требованиями СанПиН;
5.3.Строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному графику:
7.00-мясо в 1-е блюдо;
7.30-масло в кашу, сахар для завтрака;
10.00-11-00-продукты в 1-е блюдо (овощи, крупы);
9.00-приготовление теста для выпечки;
11.30-масло во 2-е блюдо;
11.30-сахар в 3-е блюдо;
13.00-продукты для полдника;
Производить закладку продуктов питания в присутствии членов комиссии
5.4. Выдавать готовую продукцию только после снятия пробы бракеражной комиссией с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале;
5.5. Соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождение на горячей плите (не более 2-х часов)
На пищеблоке необходимо иметь:
- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
- картотеку технологии приготовления блюд;
- медицинскую аптечку;
- график выдачи готовых блюд;
- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;
- суточную пробу за 2 суток;
- вымеренную посуду с указанием объёма блюд
6. Возложить ответственность на воспитателей и младших воспитателей за:
6.1.обеспечение приема пищи детей;

6.2.соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи, привитием культурно-гигиенических навыков , правил этикета;
6.3.Формированием навыков самообслуживания у детей;
6.4.Организацию питьевого режима в группах, обеспечение безопасности качества питьевой воды.
7. Утвердить План мероприятий по контролю за организацией питания в МКДОУ Верхнедобринский дс, в филиалах «Воднобуерачный дс», «Нижнедобринский дс» детский сад на 2025-2026 год Приложение № 1
8.Утвердить План работы совета по питанию МКДОУ Верхнедобринский дс, в филиалах «Воднобуерачный дс», «Нижнедобринский дс» детский сад на 2025-2026 год Приложение № 2
9.Контроль выполнения данного приказа оставляю за собой.

Заведующий МКДОУ Верхнедобринский дс — Валентюк Е.П.

Приложение № 1
к приказу № 83 от 01.09.2025г.

План мероприятий
по контролю за организацией питания
в МКДОУ Верхнедобринский дс
на 2025-2026 учебный год

№	Мероприятия	Дата	Ответственные
Организационная работа			
1.	Издание приказов по организации питания на 2025-2026 учебный год	август	Заведующий Валентюк Е.П.
2.	Разработка плана работы по организации питания МКДОУ Верхнедобринский дс	август	Гавриленко В.Н
3.	Заседание совета по питанию	1 раз в месяц	Гавриленко В.Н
4.	Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования	ежедневно	Повара Полуян Т.О., Котова А.А Грубая Г.В.
5.	Приобретение спецодежды для поваров	В течение года	Заведующий Валентюк Е.П.
6.	Разработка нормативно-методической документации для организации контроля за питанием детей в ДОУ	сентябрь	Совет по питанию
7.	Замена посуды для пищеблока: кастрюли, тазы, ножи, доски. Приобретение ведер для отходов.	В течение года	Заведующий Валентюк Е.П.
8.	Своевременная замена колотой посуды.	По мере необходимости	завхозы
9.	Утверждение и апробирование новых технологических карт	по мере необходимости	Ст.медсестра Макеева М.А.
10.	Приобретение скатертей для групп.	март	Заведующий Валентюк Е.П.
11.	Приобретение столового инвентаря	В теч года	Заведующий Валентюк Е.П.
Работа с родителями			
1.	Информирование родителей об ассортименте питания детей (меню на сегодня).	ежедневно	Ст.медсестра Макеева М.А.
2.	Индивидуальное консультирование родителей детей с плохим аппетитом.	по мере необходимости	Ст.медсестра Макеева М.А.
3.	Консультирование по вопросам организации питания детей в семье через уголки для родителей	1 раз в месяц	воспитатели групп
4.	Фотовыставка «Питание и воспитание»	ноябрь	старший воспитатель Гавриленко В.Н.
5.	Выпуск газеты «Поговорим о правильном питании»	январь	воспитатель
6.	Групповые родительские собрания «Питание – основа здоровья детей»	январь	воспитатели групп
7.	Заседание родительского комитета по	Март	воспитатель

	организации питания в ДОУ.		
8,	Конкурс рецептов «Любимое блюдо нашей семьи»	апрель	Воспитатели групп
9.	Творческая выставка «Овощной калейдоскоп»	Июнь	Воспитатели групп
Работа с кадрами			
1.	Проверка знаний СанПиНов поваров.	Сентябрь	Ст. медсестра
2.	Консультация для младших воспитателей на тему: «Организация процесса питания».	Октябрь	Ст. медсестра
3.	Производственное совещание: 1. «Роль младшего воспитателя в организации питания детей» 2. «Отчет комиссии по контролю за организацией питания детей в группах»	декабрь	Ст. медсестра Ст. воспитатель
4.	Плановая проверка «Состояние работы по организации питания детей».	февраль	
5.	Рабочие совещания по итогам проверки групп	1 раз в месяц	
6.	Педагогический совет «Организация питания воспитанников в ДОУ».		
Работа с детьми			
1.	Выставка детского творчества из соленого теста «Мы лепили и катали, в печке русской выпекали».	Октябрь	Воспитатели групп кружковая работа
2.	Коллаж «Приглашаем к столу»	ноябрь	старшая группа
3.	Экскурсия детей на пищеблок.	ноябрь	воспитатели групп
4.	Праздник «Путешествие в страну полезных продуктов»	декабрь	старшая группа
5.	Изготовление атрибутов из соленого теста для сюжетно-ролевой игры «Магазин продуктов»	январь	Воспитатели групп кружковая работа
6.	Коллаж «Что такое хорошо, и что такое плохо»	февраль	Разновозрастная группа
7.	Создание центров этикета в группах	март	воспитатели
8.	Выставка детского творчества из круп «Мы фантазеры»	апрель	Разновозрастная группа
9.	Изготовление макета «Живые витаминки»	май	Разновозрастная группа
Контроль за организацией питания			
1.	Осуществление осмотра при поступлении каждой партии продукции	ежедневно	Ст. медсестра
2.	Соблюдение правил хранения и товарного соседства	ежедневно	Ст. медсестра
3.	Контроль за санитарным состоянием рабочего места	ежедневно	Ст. медсестра
4.	Соблюдение санитарных требований к отпуску готовой продукции	ежедневно	Ст. медсестра
5.	Соблюдение и выполнение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания	ежедневно	Ст. медсестра
6.	Соблюдение технологических инструкций	ежедневно	Ст. медсестра
7.	Снятие суточной пробы и отбор для хранения	ежедневно	повара
8.	Обеспечение С-витаминизации и йодирования	Ежедневно	Ст. медсестра

	рациона питания.		
9.	Осуществление контроля качества продукции, наличия товаросопроводительных документов, ведение учётно-отчётной документации	постоянно	Ст. медсестра.
10.	Контроль за закладкой продуктов на пищеблоке	ежедневно	Ст. медсестра
11.	Осуществление входного контроля за условиями транспортировки продуктов питания от поставщиков	по мере привоза продуктов	завхозы.
12.	Контроль за организацией процесса кормления в группах	систематически	комиссия по питанию родители
13.	Контрольные взвешивания порций на группах	по мере необходимости	комиссия по питанию родители
14.	Соблюдение инструкций технологических процессов на пищеблоке	постоянно	Ст. медсестра. завхозы
15.	Соблюдение графика выдачи готовой продукции на группе	ежедневно	комиссия по питанию
16.	Контроль за состоянием уборочного и разделочного инвентаря на пищеблоке.	1 раз в месяц	Санитарная комиссия
17.	Контроль за температурным режимом в холодильных установках.	ежедневно	завхоз .
18.	Снятие остатков продуктов питания на складе	1 раз в месяц	завхоз
19.	Анализ выполнения натуральных норм питания	1 раз в месяц	Совет по питанию
Работа с поставщиками			
1.	Заключение договора на поставку продуктов.	1 раз в квартал	Завхозы
2.	Подача заявок на продукты.	2 раза в неделю	Завхозы
3.	Постоянный контроль за качеством поставляемых продуктов.	По мере поступления	Совет по питанию

Приложение № 2
к приказу № 83 от 01.09.2025г.

План работы совета по питанию

№ п/п	Мероприятия	Дата	Ответственные
1.	Утверждение плана работы на год и графиков контроля. Выполнение натуральных норм питания.	Сентябрь	Заведующая .
2.	Организация питания в группах. Выполнение натуральных норм питания.	Октябрь	медсестра
3.	Отчет о работе с поставщиками продуктов питания. Выполнение натуральных норм питания.	Ноябрь	Завхоз .
4.	Отчет комиссии по питанию. Выполнение натуральных норм питания	Декабрь	медсестра
5.	Отчет об освоении денежных средств, выделяемых на питание. Выполнение натуральных норм питания.	Январь	Заведующая
6.	Ведение документации на пищеблоке. Выполнение натуральных норм питания.	Февраль	повар
7.	Контроль за качеством полученных продуктов, условиями их хранения и сроками реализации. Выполнение натуральных норм питания.	Март	Завхоз
8.	Выполнение инструкции по проведению санитарно-профилактических мероприятий на пищеблоке. Выполнение натуральных норм питания.	Апрель	медсестра
9.	Осуществление входного контроля за условиями транспортировки продуктов питания от поставщиков. Выполнение натуральных норм питания.	Май	Завхоз .
10.	Выполнение режима питания в летний период. Выполнение натуральных норм питания.	Июнь	медсестра.
11.	Роль администрации ДОУ и родителей в формировании рационального пищевого поведения детей. Выполнение натуральных норм питания.	Июль	Старший воспитатель
12.	Подведение итогов работы совета. Выполнение натуральных норм питания.	Август	Заведующая