

**Муниципальное казённое дошкольное образовательное учреждение
Кисловский детский сад «Тополёк» Быковского муниципального район
Волгоградской области
(МКДОУ Кисловский д/с «Тополек»)**

Почтовый адрес: 404066 Волгоградская область, Быковский район, с.Кислово, ул.Песчаная.11
ИНН/КПП – 3402009601 / 340201001, ОГРН – 1023405164859 тел.8(84495)3 -81-25

ПРИКАЗ

01.09.2026

№ 32-од

**Об организации питания в МКДОУ
Кисловский д/с «Тополек» в 2026-2027 учебном году**

С целью организации и сбалансированного питания воспитанников, выполнения и соблюдения требований Санитарных правил и норм СанПин 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», вступивших в силу с 01.09.2026 года, «Положения об организации питания воспитанников МКДОУ Кисловский д/с «Тополек»,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать в 2026-2027 учебном году в ДОУ 4-х разовое питание воспитанников, на основании примерного десяти дневного меню, разработанного в соответствии с требованиями Санитарных правил и норм СанПин, утвержденного заведующим.
 2. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока (приложение 1).
 3. Утвердить график приема пищи в группах (приложение 2).
 4. Разрешать выдачу готовых блюд строго после снятия пробы и отметки о разрешении на выдачу в журнале «Бракераж готовой продукции».
- Контроль за снятие пробы готовой продукции возложить на медсестру Коломыйченко Е.А.
5. Ежедневно осуществлять корректировку фактического посещения детей на 10.00 текущего дня. Ответственные: воспитатели, медсестра.
 6. Помощникам воспитателей:
 - 6.1. Обеспечивать доставку пищи с пищеблока в группы только в маркированной, закрытой крышками ведрах и кастрюлях, в чистой санитарной одежде(халат, головной убор), чистыми руками. Обувь должна быть безопасной.
 - 6.2. Сбирать остатки пищи после питания детей в специально маркированные емкости, которые наполняются не более 2/3 объёма.
 - 6.3. Раздавать пищу согласно нормам, докармливать детей.
 - 6.4. Выполнять сервировку стола согласно меню и возраста детей.
 - 6.5. Проводить дезинфекцию столовой и кухонной посуды, проведение влажной уборки помещений с использованием дезинфицирующих средств.
 - 6.6. Не допускать использование посуды со сколами, трещинами, отбитыми краями, деформированной, с поврежденной эмалью.
 - 6.7. Обеспечить обработку обеденных столов до и после каждого приема пищи с использованием моющих и дезинфицирующих средств.
 - 6.8. Столовую и чайную посуду, столовые приборы после каждого использования дезинфицировать путем погружения в дезинфицирующий раствор с последующим мытьем и высушиванием с соблюдением температурного режима.

6.9. Соблюдать личную гигиену, применять кожные антисептики.

7. Педагогическому персоналу:

7.1. Уделять внимание воспитанию культурно-гигиенических навыков до и во время приема пищи, согласно программным требованиям.

7.2. Придерживаться принципов преемственности, единства требований в ДОУ и дома – освещать на информационных стедах для родителей (законных представителей) вопросы организации питания детей в ДОУ и дома.

8. Контроль исполнения данного приказа оставляю за собой.

Заведующий



Л.М.Крютченко

График приема пищи в группах

Группа	завтрак	2 завтрак	обед	уплотненный полдник
Смешанная ранняя	8.20	10.10	11.40	15.30
Средняя	8.25	10.15	12.20	15.35
Смешанная дошкольная	8.30	10.30	12.30	15.45

График выдачи готовых блюд с пищеблока

Группа	завтрак	2 завтрак	обед	уплотненный полдник
Смешанная ранняя	8.15	10.00	11.30	15.15
Средняя	8.20	10.05	12.10	15.25
Смешанная дошкольная	8.25	10.15	12.20	15.35