

## ПРИКАЗ

12.01.2026г.

№ 1/ОД

### Об организации питания в ДОУ в 2026г.

В соответствии с Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». Федеральным законом №273 – ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» с целью организации сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнения норм потребления продуктов питания детей, а также осуществления контроля,

### ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать в МБДОУ «Детский сад №4 «Теремок» 5-х разовое питание детей в соответствии с меню приготавливаемых блюд для организации питания детей в возрасте до 3 лет и с 3-х – 4 лет с 12-и часовым пребыванием. Изменения в рацион питания детей вносить только с разрешения заведующего ДОУ.
2. **Воеводину Ираиду Григорьевну** – заместителя заведующего – назначить ответственным за организацию питания в ДОУ.

#### **И.Г. Воеводиной:**

- составить и утвердить у заведующего график питания детей разных возрастных групп и график выдачи пищи по группам на осеннее-зимне-весенний и летний периоды (Приложение 1), помещать график рядом с окном выдачи пищи и на пищеблоке;
- осуществлять систематический контроль организации питания;
- вести контроль за соблюдением температурного режима выдачи готовых блюд;
- отражать педагогическую оценку организации питания в виде справок, информационных сообщений на общих собраниях коллектива, педсоветах, педчасах;
- при отсутствии медсестры проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьём на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену;
- контролировать ведение табеля-журнала посещаемости детей в группах.

3. **Сумароковой Фаине Михайловне** – заведующему хозяйством:

- нести ответственность за материально-техническое обеспечение пищеблока согласно требованиям объёмов и назначений: техническим электрооборудованием, посудой разного назначения, кухонным инвентарём, столами для обработки пищевых продуктов, моющими средствами для дезинфекции;
- нести ответственность за материально-техническое обеспечение групп столами и стульями, соответствующими росту детей, кухонной и столовой посудой, приборами, моющими и дезинфицирующими средствами.

4. **Сумароковой Фаине Михайловне** – заведующему складом:

- составлять меню-требование на каждый день;
- при составлении меню-требования учитывать нормы на каждого ребёнка в соответствии с возрастом;

- предоставлять меню для утверждения заведующим до 12.00 ч накануне предшествующего дня, указанного в меню;
  - подготавливать меню для информации по группам;
  - вести подсчёт выполнения норм основных продуктов по декадам, калорийности и химического состава, энергоценности и стоимости рационов.
5. **Синевой Любовь Леонидовне, Пасичник Алевтине Михайловне** – поварам:
- обеспечивать полноту закладки продуктов в котёл и выход блюд по меню, своевременность приготовления пищи;
  - соблюдать технологии приготовления блюд;
  - отбор и хранение суточной пробы блюд;
  - получать продукты у кладовщика, отвечать за хранение и использование дневного запаса продуктов;
  - качественно и своевременно готовить пищу в соответствии с меню-требованием;
  - выдавать пищу на группы согласно графику.
6. Заведующему складом **Сумароковой Фаине Михайловне**:
- получать у поставщиков продукты питания только качественные, при наличии декларации;
  - контролировать условия их доставки в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», ст.37 ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
  - осуществлять учёт полученных продуктов в «Книге складского учёта»;
  - регулярно подавать заявки на продукты питания и продовольственное сырьё;
  - соблюдать условия хранения продуктов, товарное соседство в холодильниках;
  - строго следить за сроками реализации продуктов, указанных в сопроводительных документах;
  - иметь на складе двухнедельный запас продуктов длительного срока хранения на случай ЧС и заменять его в соответствии со сроками реализации продуктов;
  - все недоброкачественные продукты вместе с актом возвращать поставщику.
7. **Воспитателям** – постоянно:
- соблюдать режим, санитарные правила организации питания в группах с учётом возрастных и индивидуальных особенностей детей;
  - соблюдать питьевой режим в группах;
  - вести просветительскую работу по вопросам питания среди детей, родителей (законных представителей);
  - осуществлять комплекс мероприятий по приобретению воспитанниками навыков приёма пищи, пользования столовыми приборами.
8. **Младшим воспитателям**:
- соблюдать правила сервировки стола;
  - соблюдать режим, нормы порций, санитарные правила организации питания в группах, мытьё посуды.
9. Персональную ответственность за качество организации питания детей в группах в соответствии с графиком питания возложить на воспитателей и младших воспитателей.
10. На период отсутствия **Воеводиной Ираиды Григорьевны** ответственным за организацию питания является заведующий ДОУ.
11. На период отсутствия **Сумароковой Фаины Михайловны** исполнение обязанностей по организации питания в ДОУ возлагается на лицо, принятое на должность заведующего складом.
12. Общее руководство организацией питания детей в МБДОУ оставляю за собой.

И.о.заведующего  
МБДОУ «Детский сад № 4 «Теремок»



И.Г.Воеводина

График выдачи питания  
в детском саду № 4 «ТЕРЕМОК»  
(холодный период)

Тип питания	Завтрак	Второй завтрак	Обед	Полдник	Ужин
Группа № 2	8.10.	9.30	11.10.	14.50.	16.10.
Группа № 13	8.15.	9.35	11.30.	14.50.	16.15.
Группа № 14	8.25.	9.45	11.45.	14.50.	16.25.

Выдача питания сотрудникам:  
12.20 – группа № 13      12.30 – группа № 14

График выдачи питания  
в детском саду № 4 «ТЕРЕМОК»  
( в теплое время года)

Тип питания	Завтрак	Второй завтрак	Обед	Полдник	Ужин
Группа № 2	8.10.	9.20.	11.25	14.50.	16.10.
Группа № 13	8.15.	9.25.	11.30.	14.50.	16.15.
Группа № 14	8.25.	9.35.	11.45.	14.50.	16.25.

Выдача питания для сотрудников:  
12.20 – группа № 13      12.30 – группа № 14

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 376304230083447847618637456882370283188412430300

Владелец Пуговкина Ольга Валерьевна

Действителен с 16.04.2024 по 16.04.2025