



МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ДЕТСКИЙ САД «ТЕРЕМОК»
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ «ГОРОД ДЕСНОГОРСК»
СМОЛЕНСКОЙ ОБЛАСТИ

П Р И К А З

16.09.2025

№ 225

Об организации питания
в 2025-2026 учебном году

В соответствии с Законом «Об образовании в Российской Федерации» (от 29.12.2012г. № 273-ФЗ), СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.4.7.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», требованиями Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), с целью обеспечения оптимальных условий для организации сбалансированного рационального питания детей, соблюдения условий приобретения и хранения продуктов, сохранения и укрепления здоровья воспитанников

п р и к а з ы в а ю:

1.В МБДОУ «Детский сад «Теремок» г.Десногорска питание детей организовывать в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (гл.8), СП 2.4.7.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» и утвержденным примерным 10-ти дневным меню.

2.Ответственность за правильную организацию питания воспитанников возложить на медицинских работников (Ерофеева В.И., Корнилова Т.С.), шеф-повара (Егорченкова Т.В.).

3.Ответственность за своевременную поставку качественных продуктов, правильное хранение и соблюдение сроков реализации возложить на и.о. кладовщика (Ю.В.Стенина).

4.Утвердить график питания воспитанников в соответствии с возрастной группой.

5.Калькуляторам (Ерофеева В.И., Корнилова Т.С.):

5.1.Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню, в соответствии с примерным 10-ти дневным меню с указанием выхода блюд, не превышая стоимости питания на 1 ребёнка в день.

5.2.Представлять меню-требование и информационное меню на утверждение заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню.

5.3.При составлении меню:

-руководствоваться среднесуточным набором продуктов питания, рекомендованным СанПиН;

-учитывать нормы питания на одного ребёнка в соответствии с возрастом;

-постоянно учитывать физиологическую потребность детей в биологических ценных веществах;

-возврат и добор продуктов для меню (в зависимости от фактического посещения детей) оформлять не позднее 9-00 час. следующего дня, указанного в меню;

-штучные продукты (фрукты, кондитерские изделия и т.д.), указанные в меню предшествующего дня, выдавать на пищеблок по фактическому приходу детей в детский сад на текущую дату.

- 5.4.Предусмотреть в ежедневном рационе использование йодированных продуктов питания: хлеб, соль.
- 5.5.Осуществлять контроль за закладкой основных продуктов.
- 5.6.Вести обязательную документацию по организации питания воспитанников.
- 6.Ответственному лицу (Егорченкова Т.В.), поварам и кухонным рабочим (Е.Н.Гловацкая, Л.М. Юрасова, В.М.Егорова):
- 6.1.Приготовление пищи осуществлять в соответствии с утверждённым меню и технико-технологическими картамиготавливаемых блюд.
- 6.2.Постоянно соблюдать требование к организации питания (СанПиН).
- 6.3.Выдачу пищи производить в соответствии с утверждённым графиком.
- 6.4.Вести обязательную документацию по организации питания в соответствии с требованиями СанПиН.
- 7.Ответственному лицу (Ю.В. Степина):
- 7.1.Своевременно составлять заявки на поставку продуктов питания, представлять их на подпись заведующему в установленные сроки.
- 7.2.Вести постоянный контроль за ценами на продукты питания в соответствии со спецификацией.
- 7.3.Обеспечивать ассортимент продуктов питания
- 7.4.Строго вести входной контроль поступающих продуктов питания от поставщиков в соответствии с товарными накладными, следить за обязательным наличием маркировки и информации для потребителей, сертификатов качества, ветеринарных свидетельств, сроков реализации.
- 7.5.Выдачу продуктов питания с пищевого склада производить в соответствии с меню-требованием, утверждённым заведующим, не позднее 15-00 предшествующего дня, указанного в меню, а штучные продукты (фрукты, кондитерские изделия и т.д.) выдавать в день фактической даты меню по фактическому количеству детей.
- 7.6.Соблюдать требования СанПиН к условиям хранения продуктов питания.
- 7.7.Вести обязательную документацию учёта продуктов питания.
- 7.8.Своевременно составлять заявки для проведения аукционов, котировок и заключения договоров (контрактов) по питанию на следующий квартал.
- 8.Ответственность за организацию питания детей в группах возложить на воспитателей и младших воспитателей:
- 8.1.Получать готовую пищу с пищеблока в соответствии с графиком.
- 8.2.Приём пищи организовывать в соответствии с требованиями СанПиН.
- 8.3.Строго соблюдать нормы раздачи готовой пищи детям.
- 8.4.Воспитывать культурно-гигиенические навыки.
- 9.Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий
МБДОУ «Детский сад «Теремок» г.Десногорска

С.В.Гришина