муниципальное казённое дошкольное образовательное
учреждение «Руднянский детский сад «Огонёк»
Руднянского муниципального района Волгоградской области
(МКДОУ «Руднянский детский сад «Огонёк»)
ИНН 3425002948 КПП 342501001
403601 р.п.Рудня, Волгоградская область, улица Толстого, 72, тел 7-12-42
e-mail: ogonjk72@yandex.ru

Приказ

01.09.2026 № 71

**«Об организации питания воспитанников
и работников МКДОУ в 2026-2027 учебном году»**

С целью организации сбалансированного и рационального питания детей, для формирования здорового образа жизни, охраны и укрепления здоровья, обеспечения социальных гарантий воспитанников, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по организации питания в МКДОУ в 2026-2027 учебном году,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Продолжать организовывать 3-х разовое питание (завтрак, обед, полдник) воспитанников учреждения в соответствии с «10- дневное меню для детских дошкольных учреждений» утвержденное и директором ООО «Оптима» Капенкиной Т.П.. Всем работникам МКДОУ строго соблюдать требования СП 2.4.2.4283-26 «Санитарно- эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
2. Утвердить график выдачи питания с пищеблока в группы.
3. Утвердить План мероприятий по контролю за организацией питания.
4. Назначить ответственного за организацию питания в МКДОУ Квитко Наталью Павловну.
5. Назначить ответственным по питанию повара Епифанову А.М., Чибасову О.И.
(представитель ООО Оптима и определить следующий круг функциональных обязанностей:

6.1. Осуществлять систематический контроль:

- за графиком закладки продуктов;
- за графиком выдачи готовых блюд;
- за технологией приготовления пищи в соответствии с технологическими картами;
за содержанием пищеблока, оборудованием, хранением и обработкой продуктов (особенно куриных яиц и мяса кур) в соответствии с гигиеническими требованиями СанПиН;
за качеством поставляемой продукции в соответствии с установленными требованиями (сроки реализации, соответствие сертификатов качества);
за соблюдением норм температурного режима выдачи готовых блюд, холодильного оборудования;
- за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции и хранение ее в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре +2°.+6°;
- за наличие на пищеблоке картотеки технологических карт приготовления блюд в соответствии с меню;
- за ведением документации пищеблока (журнал бракеража готовой продукции, журнал пищевой продукции — входной контроль и т.д.);
- за соблюдением личной гигиены, здоровья и обучения работников. Ежедневно, до начала рабочий смены проводить осмотр сотрудников пищеблока на соответствие состояния здоровья в соответствии с гигиеническимитребованиями СанПиН с последующей регистрацией

результата в соответствующем журнале;

6.2.Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню. При составлении меню-требования учитывать:

- нормы на каждого ребенка в соответствии с возрастом, проставляя норму выхода блюд;
- в меню ставить подписи одного из поваров принимающих продукты со склада;

6.3.Ежедневно в 07.00 утра вывешивать меню на специальное информационном стенде.

6. Возложить персональную ответственность за качество организации питания детей в группах в соответствии с графиком питания, утвержденного заведующим на воспитателей и помощников воспитателей групп. Обеспечить обновление информации на сайте МКДОУ в разделе «Питание».

7. Воспитателям и помощникам воспитателей групп: - строго выполнять графики получения готовых блюд на пищеблоке;
- соблюдать сервировку столов для приема пищи (наличие на столах скатертей, хлебниц, индивидуальных и бумажных салфеток, набор столовых приборов в соответствии с возрастом детей);
- раздачу пищу производить только в отсутствии детей за столами:
- соблюдать температурный режим раздаваемой детям пищи; - своевременно раздаваемой детям пищи;
- своевременно раздавать детям второе блюдо;
- соблюдать соответствие порционных блюд при раздаче каждому ребенку;
- использовать индивидуальный подход к ребенку во время приема пищи с учетом его личностных особенностей или заболеваний;
- вести ежедневный контроль за принятием пищи;
- не оставлять детей во время приема пищи без присмотра взрослых;
- получать пищу в специально промаркированные емкости;- при приеме пищи использовать отдельную посуду;
- соблюдать питьевой режим в группах;
- не допускать присутствие детей на пищеблоке;
- организовать проведение разъяснительной работы с воспитанниками, их родителями (законными представителями) по формированию навыков культуры здорового питания, этикета приема пищи;
- соблюдать правила личный гигиены и здоровья. Ежедневно до начала рабочий смены проводить регистрацию в соответствующем журнале соответствия состояния личного здоровья и своего окружения в соответствии с гигиеническими требованиями СанПиН 2.3/2.4.3[illegible]0-20. *Каждый сотрудник несет персональную ответственность за предоставление информации о состоянии своего здоровья.*

8. Старшему воспитателю и воспитателям групп, строго следить за:
   - правильной сервировкой стола;
   - доведением до каждого воспитанника нормы питания;
   - формированием у воспитанников навыков культуры здорового питания, этикета приема пищи.

9. Поварам Епифановой А.М. и Чибасовой О.И. (представителям ООО Бизнес- Консалтинг :
- организовать своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество, и ассортимент продуктов питания;
- осуществлять качественный контроль за поступающими продуктами питания в соответствии с установленными требованиями;
- обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформлять актом, который подписывается представителями поставщика в лице экспедитора;
- строго соблюдать требования СанПиН за хранением продуктов в условиях склада;
- вести необходимую документацию;
- производить выдачу продуктов со склада в пищеблок в соответствии с утвержденным примерным десятидневным меню.
- ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания бухгалтером ООО «Бизнес - Консалтинг».

10.Работникам пищеблока:
   -работать только по утвержденному и правильно оформленному меню;
- строго соблюдать технологию приготовления блюд по утвержденным технологическим картам;

производить закладку основных продуктов в котел в происшествии членов комиссии согласно утвержденному графику;

- выдавать готовую продукцию только после снятия пробы членами бракеражной комиссии с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале согласно графику выдачи пищи на группы;
- соблюдать правила личной гигиены и здоровья. Ежедневно до начала рабочий смены проходить осмотр на соответствие состояния здоровья в соответствии с гигиеническими требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
- Каждый сотрудник несет персональную ответственность за предоставление информации о состоянии своего здоровья;
- - раздеваться в специально отведенном месте;

11.В пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по ОТ и ТБ, пожарной безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
- картотеку технологических карт приготовления блюд;
- журнал работников пищеблока;
- медицинскую аптечку;
- графики закладки основных продуктов;
- графики выдачи готовых блюд на группы;
- объем готовых блюд в соответствии с возрастом, контрольные блюда;
- суточную пробу (за 2 суток);
- вымеренную посуду с указанием объема блюд;
- журнал учета температуры холодильного оборудования;
- журнал бракеража готовой продукции
- журнал пищевой продукции – входной контроль.

Заведующий МКДОУ
«Руднянский детский сад «Огонек» Квитко Н.П.
С приказом ознакомлены:

№п/п	ФИО	дата	подпись
1	Решетникова К.С.	01.09.2026	
2	Прокопенко И.Ю.	01.09.2026	
3	Меженская Г.С.	01.09.2026	
4	Глушкова Н.Е.	01.09.2026	
5	Голикова В.Ю.	01.09.2026	
6	Омельченко Н.Н.	01.09.2026	
7	Стрункина А.В.	01.09.2026	
8	Евстигнеева С.А.	01.09.2026	
9.	Иванова А.П.	01.09.2026	
10	Зенкина М.А.	01.09.2026	
11	Коннова В.В.	01.09.2026	
12	Мягкова М.Г.	01.09.2026	
13	Овчинникова С.А.	01.09.2026	
14	Небензя Ю.Ш.	01.09.2026	
15	Епифанова А.М.	01.09.2026	
16	Чибасова О.И.	01.09.2026	
17	Гончарова В.Ю.	01.09.2026	
18	Соловьева Н.Ч	01.09.2026	