

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ЦЕНТР РАЗВИТИЯ РЕБЁНКА – ДЕТСКИЙ САД «ТОПОЛЁК»
с.Владими́ро – Алекса́ндровское
Партиза́нского муниципа́льного округа
Примо́рского края**

ПРИКАЗ

01 сентября 2025 г.

№ 25

**Об организации питания в 2025-2026
учебном году**

В соответствии с "Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения)". Гигиена детей и подростков. Рекомендации по проведению оценки соответствия меню обязательным требованиям, организации сбалансированного питания воспитанников детского сада.

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Строго соблюдать организацию питания в соответствии с санитарными требованиями и Уставом дошкольной образовательной организации.
2. Организовать в 2025-2026 учебном году питание воспитанников в соответствии с основным 10-дневным меню.
3. Установить кратность приемов пищи в группах с режимом пребывания: 10.30 часов- 4 разовое питание.
4. Определить следующий режим питания воспитанников:

Тип питания	режим питания воспитанников
	10.30 – часовой режим пребывания
Завтрак	08:15- 08:50
Второй завтрак	10:00 -10:20
Обед	11:50 -12:40
Полдник	15:00 -15:30

5. Обеспечить организацию питания воспитанников, нуждающихся в диетическом питании, с учетом санитарных требований.
6. Заведующему хозяйством, старшему воспитателю:
 - 6.1. Осуществлять постоянный контроль за санитарным состоянием пищеблока, соблюдением личной гигиены персонала.
 - 6.2. Осуществлять информационно-разъяснительную работу с персоналом, родителями (законными представителями) по организации здорового питания.
7. Предоставлять сбалансированное и разнообразное питание. Обеспечить выполнение натуральных норм расходов продуктов питания на 95% по основным продуктам.
8. Возложить ответственность за организацию питания детей в учреждении на заведующего хозяйством, старшего воспитателя и поваров.
9. Старшему воспитателю, заведующему хозяйством:
 - 9.1. Обеспечить системную работу бракеражной комиссии по контролю за качеством организации питания.
 - 9.2. осуществлять систематический контроль:
 - за организацией питания, качеством изготавливаемых блюд, разработкой и соблюдением сбалансированного меню;
 - за графиком выдачи готовых блюд;

- за технологией приготовления пищи в соответствии с технологическими картами;
- за содержанием пищеблока, оборудованием, хранением продуктов в соответствии с требованиями СанПиН;
- за наличием картотеки технологических карт приготовления блюд в соответствии с меню;
- за условиями хранения продуктов питания, соблюдением температурного режима в холодильном оборудовании, на складах для хранения продуктов питания;
- за регулярным заполнением предусмотренных журналов.

10. Заведующему хозяйством:

10.1. Размещать меню ежедневно с утра на специальном информационном стенде пищеблока.

10.2. Вести ежедневный учет воспитанников получающих питание.

11. Возложить на поваров обязанности:

- за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции.

12. Возложить ответственность на заведующего хозяйством за ведение следующей документации пищеблока (журнал температурного режима в холодильниках, журнал работы кварцевой лампы).

13. Вносить изменения в меню только по согласованию с заведующего.

14. Возложить ответственность за качество поставляемой продукции на заведующего хозяйством и определить для ответственного следующий круг функциональных обязанностей:

14.1. Осуществлять систематический контроль:

- за качеством поставляемой продукции, проведением экспертизы при приемке продуктов питания. При поступлении продуктов питания ненадлежащего качества возвращать продукцию поставщику.

- за качеством поставляемой продукции в соответствии с установленными требованиями (сроки реализации, соответствие сертификатов качества);

- за соблюдением норм температурного режима на складе, холодильного оборудования;

- за поступающими продуктами питания в соответствии с установленными требованиями.

14.2. Организовать своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество, и ассортимент продуктов питания. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформлять актом, который подписывается представителями поставщика в лице экспедитора;

14.3. Строго соблюдать требования СанПиН за хранением продуктов в условиях склада.

14.4. Вести необходимую документацию;

14.5. Производить выдачу продуктов со склада в пищеблок в соответствии с утвержденным директором меню не позднее 15.00. предшествующего дня, указанного в меню.

14.6. Не допускать кредиторской задолженности по продуктам питания.

14.7. Использовать овощи урожая прошлого года после 1 марта только после термической обработки.

15. Воспитателям групп:

15.1. Проводить разъяснительную работу с родителями (законными представителями) воспитанников о важности информирования воспитателей об отсутствии воспитанника в детском саду.

15.2. Предоставлять помощникам воспитателей достоверную информацию о присутствующих воспитанниках ежедневно до 08:00;

15.3. Использовать индивидуальный подход к ребенку во время приема пищи с учетом его личностных особенностей или заболеваний;

15.4. Вести ежедневный контроль за ведением табеля присутствующих детей, соответствие поданных сведений;

- 15.5. Не оставлять детей во время приема пищи без присмотра взрослых;
- 15.6. соблюдать питьевой режим в группах, осуществлять контроль за сменой питьевой воды;
- 15.7. Включать в ежедневную деятельность, согласно возраста детей вопросы формирования рационального поведения полезных привычек, культурно-гигиенических навыков, основ культуры питания у детей;
- 15.8. Строго следить за: правильной сервировкой стола; доведением до каждого воспитанника нормы питания; формированием у воспитанников навыков культуры здорового питания, этикета приема пищи.
- 15.9. Осуществлять информационно-разъяснительную работу с детьми, родителями (законными представителями) по организации здорового питания.
- 15.10. Обеспечить качественное проведение анкетирования родителей (законных представителей) о степени удовлетворенности качеством питания в учреждении.
- 16. Помощникам воспитателей:**
- 16.1. предоставлять поварам достоверную информацию о присутствующих воспитанниках ежедневно, во время получения завтрака, до 08:00;
- 16.2. строго выполнять графики получения готовых блюд на пищеблоке;
- 16.3. соблюдать сервировку столов для приема пищи (наличие на столах скатертей, хлебниц, индивидуальных и бумажных салфеток, набор столовых приборов в соответствии с возрастом детей);
- 16.4. производить раздачу пищи только в отсутствии детей за столами;
- 16.5. соблюдать температурный режим раздаваемой детям пищи;
- 16.6. своевременно раздавать детям второе блюдо;
- 16.7. соблюдать соответствие порционных блюд при раздаче каждому ребенку;
- 16.8. получать пищу в специально промаркированные емкости;
- 16.9. при приеме пищи работниками использовать отдельную посуду;
- 16.10. соблюдать питьевой режим, производить замену кипяченой воды в чайниках каждые 3 часа: в 8.00 час., 11.00 час., 13.00 час., 16.00 час.
- 16.11. получать, проводить раздачу пищи с использованием средств индивидуальной защиты (перчатки, маски), косынка, фартук.
- 16.12. запретить использование сотовых телефонов при организации питания.
- 17. Заведующему хозяйством:**
- 17.1. Своевременно создавать материально-технические условия для качественной организацией питания воспитанников.
- 17.2. Систематически осуществлять проверку сохранности состояния пищеблока и технологического оборудования, а также его использование работниками пищеблока по назначению.
- 17.3. Осуществлять систематический контроль за рациональным расходованием ресурсов (электроэнергии, водо-и-тепло снабжения).
- 17.4. Организовать контроль за выполнением должностных обязанностей работниками пищеблока, обслуживающим персоналом.
- 17.5. Осуществлять постоянный контроль за своевременным прохождением сотрудниками пищеблока медицинских осмотров, вакцинации, а также обучения по санминимуму.
- 18. Работникам пищеблока:**
- 18.1. Строго исполнять требования контрольно-надзорных органов в части организации питания, а также рекомендации по итогам контроля за соблюдением требований к условиям организации питания.
- 18.2. Работать только по утвержденному заведующим меню, исключая необоснованную замену блюд и пищевых продуктов.
- 18.3. Выдавать готовую продукцию только после снятия.
- 18.4. Готовить, раздавать пищу с использованием средств индивидуальной защиты (перчатки, маски), фартук, косынка.
- 18.5. Запрещается раздеваться, хранить личные вещи сотовые телефоны, продукты питания на пищеблоке. Раздеваться в специально отведенном месте (в индивидуальных шкафчиках, отдельно спецодежда).

19. Старшему воспитателю:

19.1. Обеспечить проведение ежеквартального мониторинга организации и качества питания обучающихся (воспитанников) в учреждении.

19.2. Ознакомить с настоящим приказом работников и разместить настоящий приказ на информационном стенде детского сада.

20. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю собой.

Заведующий

М.В. Слепнева

