



МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ДЕТСКИЙ САД «РАДУГА»

03.09.2025

№ 325

**Об организации питания детей  
в МБДОУ «Радуга» на 2025-2026 учебный год**

В соответствии с постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. № 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" и в целях организации сбалансированного и рационального питания детей, формирования у детей навыков здорового образа жизни, охраны и укрепления здоровья и обеспечения социальных гарантий воспитанников, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд, выполнением норм питания и калорийности, а также осуществления контроля по организации питания в МБДОУ «Радуга»

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Организовать в МБДОУ «Радуга» в 2025-2026 учебном году 4-х разовое горячее питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин) для воспитанников учреждения в соответствии с основным меню.

2. Всем работникам ДОУ строго соблюдать требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

3. Утвердить график выдачи пищи с пищеблока в группы (приложение № 1).

4. Утвердить План мероприятий по организации питания (приложение № 2).

5. Назначить следующих ответственных лиц за организацию питания:

- методиста Мичкову Светлану Анатольевну в здании, расположенном по адресу: г. Красновишерск, ул. Молодежная, д. 10;

- методиста Золотухину Татьяну Юрьевну, в здании, расположенном по адресу: г. Красновишерск, ул. Коммунальная, д. 6;

- заместителя заведующего по АХЧ Сюсюкину Наталью Геннадьевну, в здании, расположенном по адресу: г. Красновишерск, ул. Куйбышева, д. 5.

6. Ответственным лицам за организацию питания:

6.1. осуществлять систематический контроль:

- за графиком выдачи готовых блюд;

- за технологией приготовления пищи в соответствии с технологическими картами;

- за оборудованием пищеблока, хранением продуктов в соответствии с 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 основным меню;

- оснащенностью производственным инвентарем, кухонной и столовой посудой, разделочными досками, их маркировкой, условиями хранения; качеством обработки тары, кухонной посуды и производственного инвентаря,

- наличием и использованием моющих и дезинфицирующих средств;
- организацией и качеством мытья столовой, чайной посуды и столовых приборов;
- регулярностью и качеством проведения текущей, генеральной уборки;•
- наличием и санитарным состоянием маркированного уборочного инвентаря, условиями его хранения;

- систематичностью сбора пищевых отходов;
- своевременностью мероприятий по борьбе с насекомыми и грызунами;
- соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- наличием личных медицинских книжек у сотрудников, своевременностью прохождения ими плановых медицинских осмотров;
- внешним видом работников пищеблока, чистотой спецодежды, наличием разовых (индивидуальных) салфеток и полотенец;

6.2. обеспечить организацию ведения следующей документации:

- гигиенический журнал (сотрудники),
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования,
- журнал бракеража готовой продукции,
- журнал пищевой продукции – входной контроль,
- ведомость контроля за рационом питания;

6.3. обеспечить проведение медицинскими работниками осмотра работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи, осмотр зева для выявления признаков катаральных состояний с регистрацией результатов осмотра в Гигиеническом журнале (сотрудники);

6.4. систематически привлекать родительскую общественность, членов бракеражной комиссии для работы по контролю за организацией питания воспитанников;

6.5. ежедневно проводить выборочную проверку закладки продуктов, контроль за объемами готовящейся пищи;

6.6. оценивать в составе бракеражной комиссии качество готовых блюд, снимать пробы (осуществлять бракераж готовой пищи) до выдачи пищи детям. Срок – ежедневно;

6.7. обеспечить проведение профилактической витаминизации блюд (весной, осенью);

6.8. в случае замены блюда согласно Основному меню осуществлять запись причины замены в Журнале бракеража готовой продукции.

6.9. осуществлять производственный контроль за организацией питания в соответствующем здании;

6.10. утверждать меню-требования в соответствующем подразделении;

6.11. обеспечить размещение совместно с воспитателями в 07.00 утра ежедневного меню на специальном информационном стенде пищеблока и в приемных возрастных групп;

6.12. обеспечить ведение журнала учета температуры и влажности в складских помещениях пищеблока;

6.13. обеспечить место для раздевания и хранения личных вещей работников пищеблока;

6.14. систематически осуществлять проверку сохранности состояния помещений и оборудования пищеблока, а также использование его работниками пищеблока по назначению;

6.15. организовать контроль за выполнением должностных обязанностей работниками пищеблока.

7. Возложить персональную ответственность за качество организации питания детей в группах в соответствии с графиком питания, утвержденного заведующим, на воспитателей и помощников воспитателей групп.

8. Воспитателям и помощникам воспитателей групп:

- осуществлять организацию питания и питьевого режима в своей группе в соответствии с действующими санитарными требованиями, графиком получения пищи, графиком смены кипяченой воды. Срок – ежедневно;

- соблюдать режим питания (кратность, длительность интервалов между приемами пищи). Срок – ежедневно;

- соблюдать сервировку столов для приема пищи (наличие на столах скатертей, хлебниц, индивидуальных и бумажных салфеток, набор столовых приборов в соответствии с возрастом детей);
- раздачу первого блюда производить только в отсутствие детей за столами;
- соблюдать температурный режим 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;
- создавать условия для обучения детей культурно-гигиеническим навыкам, осуществлять руководство приемами пищи, используя педагогические приемы в соответствии с возрастом, Формировать правильные вкусовые предпочтения детей. Срок – ежедневно;
- вести ежедневный контроль за принятием пищи (нравится, не нравится блюдо, соответствие объема порций согласно нормам);
- вести ежедневный контроль за ведением табеля присутствующих детей, соответствием ежедневных поданных сведений для организации питания фактическому количеству детей,
- осуществлять ежемесячно с заведующими хозяйством сверку количества детей в табелях посещаемости с количеством детей, стоящих на довольствии в текущем месяце, не позднее 1 числа месяца, следующего за отчетным;
- 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.

9. Заместителю заведующего по ВМР Бондарь Е.А., методистам:

- осуществлять контроль за качеством организации питания в группах;
- включать в оперативный контроль вопросы формирования полезных привычек, культурно-гигиенических навыков, основ культуры питания у детей и сервировки стола;
- организовать проведение разъяснительной работы с воспитанниками, их родителями (законными представителями) по формированию навыков культуры здорового питания, этикета приема пищи, правильной сервировкой стола.

10. Возложить на кладовщиков соответствующих зданий персональную ответственность за своевременную подачу заявок на поставку продуктов питания и соблюдение требований к их хранению.

11. Кладовщикам подразделений:

- проводить сверку остатков продуктов питания с бухгалтером централизованной бухгалтерии. Срок – еженедельно;
- осуществлять контроль за своевременной доставкой продуктов, точностью веса, количеством, качеством и соответствием ассортимента получаемых продуктов спецификации к договорам поставки;
- производить выдачу продуктов на пищеблок в соответствии с утвержденным меню-требованием с 14 часов предшествующего дня, указанного в меню. Срок – ежедневно;
- осуществлять контроль за условиями транспортировки, качеством поступающего сырья и пищевых продуктов, их хранением. Срок – ежедневно;
- проводить оценку качества поступающих продуктов (бракераж сырой продукции). Принимать продукты только после ознакомления с документацией, сопровождающей продукт (наличие сертификата соответствия, ветеринарного свидетельства, срок его действия, условия и сроки реализации продукта, дата изготовления продукта, производитель). Срок – ежедневно;
- соблюдать условия хранения продуктов (санитарное состояние складских помещений и оборудования, соблюдение правил товарного соседства, сроки хранения сыпучих продуктов, овощей). Срок – ежедневно;

- соблюдать сроки реализации скоропортящихся и особо скоропортящихся пищевых продуктов, температурный режим в холодильных установках, складских помещениях. Срок – ежедневно;
- оформлять актом обнаруженные некачественные продукты или их недостаток, который подписывается представителями поставщика в лице экспедитора;
- вести необходимую документацию;
- составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню.

При составлении меню-требования (далее меню) учитывать:

- нормы на каждого ребенка в соответствии с возрастом, проставляя норму выхода блюд;
- включать набор продуктов для питания работников ДООУ, входящих во 2-ое и 3-е блюдо, согласно технологической карте, хлеб;
- изменения в меню вносить только с разрешения заведующего ДООУ;
- в меню ставить подписи медицинского работника, кладовщика, одного из поваров, принимающих продукты из склада;
- представлять меню для утверждения ответственным за организацию питания до 14.00 накануне предшествующего дня, указанного в меню.

12. Работникам пищеблока, отвечающим за приготовление пищи:

- разрешается работать только по утвержденному ответственным лицом за организацию питания и правильно оформленному Меню-требованию;
- строго соблюдать технологию приготовления блюд по утвержденным технологическим картам;
- производить закладку основных продуктов в котел в присутствии медицинского работника или членов бракеражной комиссии;
- выдавать готовую продукцию только после снятия пробы медицинским работником, либо лица, ответственного за организацию питания, либо членами бракеражной комиссии с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале согласно графику выдачи пищи на группы;
- раздеваться в специально отведенном месте.

В пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по ОТ, пожарной безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
- картотеку технологических карт приготовления блюд;
- гигиенический журнал (сотрудники);
- медицинскую аптечку;
- 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 температурного режима холодильного оборудования;
- журнал бракеража готовой продукции;
- журнал пищевой продукции – входной контроль.

13. Для организации питьевого режима ежедневно на пищеблоке кипятить необходимое количество воды для обеспечения детей питьевой водой.

Ответственные - повара, помощники воспитателей. Срок – ежедневно;

14. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ «Радуга»



Н.М. Антипина

## График выдачи пищи

ХОЛОДНЫЙ ПЕРИОД  
(01 сентября – 30 апреля)

<i>группа</i>	<i>завтрак</i>	<i>питьевой режим</i>	<i>обед</i>	<i>полдник</i>	<i>питьевой режим</i>	<i>ужин</i>
<i>1 группа раннего возраста</i>	8.05	Смена кипяченой воды каждые 3 часа	11.05	15.00	Смена кипяченой воды каждые 3 часа	17.00
<i>2 группа раннего возраста</i>	8.07		11.15	15.05		17.00
<i>младшая</i>	8.08		12.05	15.07		17.03
<i>средняя</i>	8.10		12.15	15.10		17.05
<i>старшая</i>	8.12		12.20	15.12		17.08
<i>Подготовительная (разнообразная)</i>	8.15		12.25	15.15		17.10

## График выдачи пищи

тёплый период  
(01 мая – 31 августа)

<i>группа</i>	<i>завтрак</i>	<i>питьевой режим</i>	<i>обед</i>	<i>полдник</i>	<i>питьевой режим</i>	<i>ужин</i>
<i>1 группа раннего возраста</i>	8.05	Смена кипяченой воды каждые 3 часа	11.15	15.05	Смена кипяченой воды каждые 3 часа	17.05
<i>2 группа раннего возраста</i>	8.07		11.25	15.07		17.08
<i>младшая</i>	8.10		12.10	15.10		17.10
<i>средняя</i>	8.15		12.15	15.12		17.14
<i>старшая</i>	8.25		12.20	15.15		17.17
<i>Подготовительная (разнообразная)</i>	8.30		12.25	15.18		17.20

**План мероприятий  
по организации питания в МБДОУ «Радуга»  
на 2025-2026 учебный год**

№	Мероприятия	Дата	Ответственные
<b>Организационная работа</b>			
1.	Издание приказов по организации питания на 2025-2026 учебный год	Сентябрь 2025	Антипина Н.М.
2.	Разработка плана работы по организации питания на 2025-2026 учебный год	Сентябрь 2025	Антипина Н.М.
3.	Заседание Совета по питанию	1 раз в квартал	Антипина Н.М.
4.	Подготовка информации о выполнении мероприятий Программы производственного контроля организации питания	1 раз в квартал	Антипина Н.М., Сюсюкина Н.Г., ответственные лица за организацию питания
5.	Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования	Ежедневно	Сюсюкина Н.Г. Мичкова С.А. Золотухина Т.Ю.
6.	Приобретение спецодежды для поваров	Июнь 2026	Сюсюкина Н.Г.
7.	Замена посуды для пищеблока: кастрюли, тазы, ножи, доски. Приобретение ведер для отходов.	В течение года (по мере необходимости)	Сюсюкина Н.Г. Заведующие хозяйством в подразделениях
8.	Приобретение кухонной и столовой посуды, замена колотой посуды	По мере необходимости	Заведующие хозяйством в подразделениях
<b>Работа родителями</b>			
1.	Информирование родителей об ассортименте питания детей (меню на сегодня).	Ежедневно	Воспитатели групп Медицинские работники
2.	Индивидуальное консультирование родителей детей с плохим аппетитом.	по мере необходимости	Бондарь Е.А. Мичкова С.А. Золотухина Т.Ю.
3.	Консультирование по вопросам организации питания детей в семье через уголки для родителей	1 раз в месяц	Воспитатели групп
4.	Оформление стенда «Приятного аппетита»	Октябрь 2025	Бондарь Е.А. Мичкова С.А. Золотухина Т.Ю.
5.	Творческая выставка «Овощной калейдоскоп»	Октябрь 2025	Бондарь Е.А. Мичкова С.А. Золотухина Т.Ю.
6.	Групповые родительские собрания «Питание – основа здоровья детей»	Январь 2026	Воспитатели групп
7.	Конкурс рецептов «Любимое блюдо нашей семьи»	Апрель 2026	Бондарь Е.А. Мичкова С.А. Золотухина Т.Ю.
<b>Работа с кадрами</b>			
1.	Гигиеническое обучение сотрудников	Ноябрь 2025	Антипина Н.М.
2.	Консультация для помощников воспитателей на тему: «Организация процесса питания».	Ноябрь 2025	Медицинские работники

3.	Оперативный контроль «Привитие дошкольникам культурно - гигиенических навыков».	Ноябрь 2025	Бондарь Е.А., методисты
4.	Производственное совещание: «Роль помощника воспитателя в организации питания детей»	Декабрь 2025	Бондарь Е.А. Медицинские работники
5.	Плановая проверка «Состояние работы по организации питания детей»	Февраль 2026	Сюсюкина Н.Г.
6.	Рассмотрения вопроса на педагогическом совете «Основы здорового питания в ДОУ».	Декабрь, 2025	Бондарь Е.А.
<b>Работа с детьми</b>			
1.	Выставка детского творчества из соленого теста «Мы лепили и катали, в печке русской выпекали».	Октябрь 2025	Бондарь Е.А.
2.	Экскурсия детей старшего дошкольного возраста на пищеблок	Декабрь 2025	Бондарь Е.А., методисты
3.	Праздник «Путешествие в страну полезных продуктов»	Февраль 2026	Бондарь Е.А., методисты
4.	Изготовление атрибутов из соленого теста для сюжетно-ролевой игры «Магазин продуктов»	Март 2026	Бондарь Е.А., методисты
<b>Контроль за организацией питания</b>			
1.	Осуществление осмотра при поступлении каждой партии продукции	Ежедневно	Кладовщики
2.	Соблюдение правил хранения и товарного соседства	Ежедневно	Кладовщики
3.	Контроль за санитарным состоянием рабочего места	Ежедневно	Кладовщики
4.	Соблюдение санитарных требований к отпуску готовой продукции	Ежедневно	Медицинские работники, члены бракеражных комиссий
5.	Соблюдение и выполнение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания	Ежедневно	Ответственные лица за организацию питания, медицинские работники
6.	Соблюдение технологических инструкций	Ежедневно	Повара
7.	Снятие суточной пробы и отбор для хранения	Ежедневно	Члены бракеражных комиссий, медицинские работники
8.	Обеспечение С-витаминизации и йодирования рациона питания.	Ежедневно	Медицинские работники, кладовщики
9.	Осуществление контроля качества продукции, наличия товаросопроводительных документов, ведение учётно-отчётной документации	Постоянно	Ответственные лица за организацию, питания, Кладовщики
10.	Контроль за закладкой продуктов на пищеблоке	Ежедневно	Члены бракеражных комиссий, медицинские работники
11.	Осуществление входного контроля за условиями транспортировки продуктов питания от поставщиков	По мере привоза продуктов	Ответственные лица за организацию, питания, кладовщики

12.	Контроль за организацией процесса кормления в группах	Систематически	Бондарь Е.А. Мичкова С.А. Золотухина Т.Ю. медицинские работники
13.	Контрольные взвешивания порций на группах	По мере необходимости	Члены бракеражных комиссии, медицинские работники
14.	Соблюдение инструкций выполнения технологических процессов на пищеблоке	Постоянно	Ответственные лица за организацию питания, медицинские работники
15.	Соблюдение графика выдачи готовой продукции на группе	Ежедневно	Ответственные лица за организацию питания, медицинские работники
16.	Контроль за состоянием уборочного и разделочного инвентаря на пищеблоке	1 раз в месяц	Ответственные лица за организацию питания, медицинские работники
17.	Контроль за температурным режимом в холодильных установках.	Ежедневно	Заведующие хозяйством
18.	Снятие остатков продуктов питания на складе	1 раз в месяц	Кладовщики
19.	Анализ выполнения натуральных норм питания	1 раз в месяц	Ответственные лица за организацию питания, медицинские работники
<b>Работа с поставщиками</b>			
1.	Заключение договоров на поставку продуктов	По мере необходимости	Сюсюкина Н.Г.
2.	Формирование заявок на продукты питания	По согласованию с заместителем заведующего по АХЧ	Ответственные лица за организацию, питания, кладовщики
3.	Контроль за качеством поставляемых продуктов	По мере поступления	Совет по питанию



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 115325922318594162224631579063447765997006712126

Владелец Антипина Надежда Михайловна

Действителен с 08.07.2024 по 08.07.2025