Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
Ненецкого автономного округа
«Центр развития ребенка – детский сад «Солнышко»»

Приказ № 69/4

31 августа 2026 года

«Об организации питания детей»

С целью организации сбалансированного рационального питания детей в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2026 – 2027 учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить положение об организации питания в ГБДОУ НАО «ЦРР – детский сад «Солнышко».
2. Утвердить бракеражную комиссию в составе:
   Будник А.И. – заведующий,
   Дибцева О.В. – заместитель заведующего,
   Шустрова С.Н. – начальник хозяйственного отдела,
   Лапина А.В. – заведующий производством
   Головина Т.А. – повар,
   Маркова Н.В. – повар,
   Сидорович Ю.В. – повар,
   Карташева О.В. – повар.
3. Утвердить и ввести в действие 10-дневное меню для организации питания детей в возрасте от 1-3 лет, с 3-7 лет, посещающих дошкольное образовательное учреждение с 12-часовым режимом питания» и «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
   Ответственный – заведующий производством ДОУ.
4. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с десятидневным меню, СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.4.2.4283-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».
5. Утвердить график приема пищи:
   - завтрак (по возрастной норме) 08.15 - 08.50
   - обед 11.30 – 12.45
   - полдник 15.15 – 15.40
   - ужин 17.10 – 17.55

   - **Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы:**
   - завтрак 08.05 - 08.20
   - обед 11.20 - 12.15
   - полдник 14.50 – 15.05

- ужин 17.00 – 17.20

6. Заведующему производством Лапиной А.В.:

6.1.Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню;

6.2.При составлении меню учитывать все требования санитарно-эпидемиологических требований к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций (СанПиН2.3/2.4.4282-26.);

6.3.Предоставлять меню на утверждение заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню;

6.4.Выдавать продукты питания строго по меню, оформленному в соответствии со всеми требованиями;

6.5. Выдавать продукты из кладовой на пищеблок в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 17.00 часов, предшествующего дня указанного в меню;

6.6.Контролировать доставку продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых от поставщиков продуктов;

6.7.Осуществлять возврат и добор продуктов в меню не позднее 9.00;

6.8.Оформлять акты в случае обнаружения некачественных продуктов или их недостачи, с включением в состав представителя поставщика;

6.9.Контролировать наличие сопроводительных документов, подтверждающие происхождение, качество и безопасность, соблюдение срока реализации, ветеринарные документы на каждую партию продуктов животного происхождения. Сохранять документы до окончания срока реализации продуктов;

6.10.В случае отсутствия каких либо сопроводительных документов, продукцию животного происхождения не принимать;

6.11.Хранить продукцию с соблюдением температуры и срока хранения, указанных на этикетке упаковки;

6.12.При приеме продукции обращать внимание на целостность упаковки, наличие признаков размораживания при хранении;

6.13.При выборе поставщиков на поставку мяса птицы, отдавать предпочтение: мясо птицы, упакованную в промышленную упаковку, имеющему полную информацию с минимальным сроком от даты изготовления;

6.14.Ежедневно производить контроль температурного режима в холодильном оборудовании кладовой и пищеблока с занесением в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании (Приложение 2 к СанПиН 2.3/2.4.4282-26);

6.15. В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании, в складских помещениях с отметкой в журнале учета температуры и влажности в складских помещениях (Приложение №3 к СанПиН 2.3/2.4.4282-26);

6.16. Размещать в приемных групп и на пункте выдачи пищи ежедневное меню на сутки для всех возрастных групп с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;

6.17.Строго придерживаться перечня пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей (Приложении 7 к СанПиН 2.3/2.4.4282-26);

7. Поварам:

7.1.Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.

7.2.Строго соблюдать технологию приготовления блюд и закладку необходимых продуктов.

7.3.Выдачу готовой продукции осуществлять только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек с отметкой в журнале бракеража готовой пищевой продукции Результаты контроля регистрировать в журнале бракеража готовой пищевой продукции (Приложение № 4 к СанПиН 2.3/2.4.4282-26)

7.4. Производить отбор суточной пробы готовой продукции, в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) – отдельно каждое блюдо. Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном холодильнике при температуре от +2С до +6С.

7.5.Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2-х часов с момента изготовления.

7.6.Питьевой режим организуется с использованием кипяченой питьевой воды с соблюдением следующих правил:

- кипятить воду не менее 5 минут;
- до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;
- смену воды проводить не реже, чем через 3 часа.

7.7.В пищеблоке иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-эпидемиологического режима.
- технологические карты, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий.
- медицинскую аптечку.
- график выдачи готовой продукции
- норму готовых блюд, контрольных блюд
- суточную пробу на двое суток
- вымеренную посуду с указанием объема блюд.

Ответственные – повара.

Срок – постоянно.

7.8. С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд при выдаче используются термометры;

7.9. Соблюдать температуру выдачи горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков в соответствии с технологическими картами (горячие блюда +60, +65) и с учетом доставки пищи до возрастной группы (не холодное при раскладке детям).

8.Работникам пищеблока:

- ежедневно проходить осмотр, с занесением результатов осмотра в журнал здоровья;
- сообщать заведующему или лицу, его замещающему обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно;
- использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе;
- ежедневно проводить влажную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств.
- использовать для уборки производственных помещений отдельный промаркированный инвентарь.

В помещениях пищеблока не допускается хранение личных вещей и комнатных растений

Ответственные – работники пищеблока, срок – постоянно.

9. Начальнику хозяйственного отдела строго контролировать и не допускать случаев появления насекомых и грызунов, осуществлять контроль исправности оборудования.

10. Медицинской сестре проводить ежедневный осмотр работников пищеблоков на наличие признаков гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотров заносить в гигиенический журнал (Приложение 1 к СанПиН Приложение № 4 к СанПиН 2.3/2.4.4282-26)

Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями временно отстраняются от работы.

11. Общий контроль организации питания оставляю за собой.

и.о.заведующего О.В.Дибцева