

**РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ
ОРЛОВСКАЯ ОБЛАСТЬ
АДМИНИСТРАЦИЯ ГОРОДА ОРЛА
УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ, СПОРТА И ФИЗИЧЕСКОЙ КУЛЬТУРЫ
Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение –
детский сад № 93 города Орла
302038, Россия, Орловская область, город Орел, ул. Родзевича-Белевича,3
Тел.:7(4862)30-70-93, Эл.почта: oo_orel_ds93n@orel-region.ru**

ПРИКАЗ

15.08.2025

№ 214/1

Об организации питания в 2025/2026 учебном году
В соответствии с Постановлением Главного государственного санитарного врача России от 27 октября 2020 г. №32 «Об утверждении СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарноэпидемиологические требования к организации общественного питания населения», с целью организации сбалансированного рационального питания воспитанников 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 2025/2026 учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание воспитанников в учреждении в соответствии с 10-ти дневным меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3-х до 7 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения, в соответствии с СанПин, Уставом МБДОУ и локальными актами дошкольного учреждения.

1.1. Утвердить план мероприятий План мероприятий по контролю организации питания в МБДОУ – детский сад №93 г. Орла на 2025/2026 учебный год (приложение 1)

1.2. Возложить ответственность за организацию питания и питьевой режим воспитанников на медсестру Е.В. Филичеву.

1.3. Установить в 2025/2026 учебном году кратность приемов пищи в группах – пяти разовое питание;

1.4. Утвердить среднесуточные наборы пищевой продукции (Приложение №3);

1.5. Определить в 2025/2026 учебном году следующий режим питания воспитанников:

Тип питания 11-12 часовой

Завтрак 8.30-9.00

Второй завтрак 10.30-11.00

Обед 12.00-13.00

Полдник 15.30

Ужин 17.00

1.6. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы (Приложение 2)

2. Представлять меню для утверждения заведующим накануне предшествующего дня, указанного в меню.

2.1. Проводить систематический учет бракеража готовой и сырой продукции, и вести другие документы в соответствии с номенклатурой дел - постоянно.

2.2. Осуществлять забор проб по готовым продуктам питания в соответствии с требованиями - постоянно;

2.3. Осуществлять руководство работой комиссии по контролю за организацией питания - постоянно;

- 2.4. Проводить систематический контроль за организацией питания детей в дошкольном учреждении в группах и пищеблоке с записью в соответствующих журналах - постоянно;
- 2.5. Осуществлять контроль за санитарным состоянием пищеблока и кладовой, групп - постоянно.
3. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении — поварам, заведующему хозяйством:
- 3.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.
- 3.2. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых со склада несут ответственность повара
- 3.3. Прием продуктов питания производить по графику, лично, по фактуре, соблюдая перечень рекомендуемых продуктов, согласно утвержденного меню - постоянно;
- 3.4. Прием продукции производить только при наличии четкой печати и сертификата качества продукции, а также в присутствии медицинской сестры, или членов комиссии по контролю за питанием детей- постоянно;
- 3.5. Продукты выдавать лично, согласно меню-требованию на следующий день до 14-00 каждого дня - постоянно;
- 3.6. Строго следить за закрытием склада в течение рабочего времени, не допускать нахождения посторонних лиц и сотрудников на пищеблоке и в складе - постоянно;
- 3.7. Производить заказ продуктов в строгом соответствии с данным меню - постоянно;
- 3.8. Осуществлять контроль над температурным режимом используемых холодильников с отметкой в Журнале температурного режима - ежедневно;
- 3.9. Поварам отпускать блюда, согласно режиму питания через раздаточное окно - постоянно;
- 3.10. Не допускать нахождение посторонних лиц и сотрудников (кроме членов комиссии) на пищеблоке - постоянно;
- 3.11. Не допускать нахождение сотрудников или посторонних лиц на пищеблоке без спецодежды, не выдавать пищу помощникам воспитателям без спецодежды, без тары с маркировкой - постоянно;
- 3.12. Строго соблюдать режим обеда сотрудников: после получения питания в группы - постоянно;
4. В целях организации контроля приготовления пищи
- 4.1. Утвердить состав бракеражной комиссии по сырой и готовой продукции и график работы членов комиссии:
заведующая Л.А. Передкова, зам. зав. по АХР Беляева Е.А., медсестра Филичева Е.В., медсестра Ломакина Е.П., старший воспитатель Щербакова П.В.
- 4.2. Запись о проведенном контроле производить в специальном журнале;
5. Поварам необходимо:
- 5.1. Строго соблюдать технологию приготовления блюд;
- 5.2. Выдавать готовую продукцию только после снятия пробы медицинской сестрой с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале.
- 5.3. Работникам пищеблока необходимо раздеваться в специально отведенном месте.
6. На пищеблоке необходимо иметь:
- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
 - картотеку технологии приготовления блюд;
 - график выдачи готовых блюд;
 - нормы готовых блюд;
 - суточную пробу за 2 суток;
 - вымеренную посуду с указанием объема блюд.
7. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатели и помощники воспитателей:

- 7.1. Осуществлять строгое выполнение режима дня, режима питания детей в соответствии с возрастом и утвержденными графиками получения питания, режима дня - постоянно; 7.2. Осуществлять комплекс мероприятий по приобретению воспитанниками навыков культуры еды и гигиенических навыков приема пищи: приучать правильно пользоваться столовыми приборами, правильно сидеть во время приема пищи, пользоваться салфеткой, мыть руки до и после еды, полоскать рот, хорошо пережевывать пищу и т.д. - постоянно; 7.3. Во время приема пищи детьми воспитателям и помощникам воспитателя заниматься непосредственно организацией питания детей, привитием культурногигиенических навыков.
8. Общий контроль организации питания оставляю за собой.
9. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующая

Л.А. Передкова

Ознакомлены:



Ерш
Шуф
Шуф
Шуф

Филиппова Е.В.
Беленева Е.А.
Щербачева Н.В.
Михайлова С.А.

План мероприятий по контролю организации питания в МБДОУ – детский сад №93 г.
Орла на 2025/2026 учебный год

№ п/п	Мероприятия	Срок выполнения	Ответственные
Организационная работа			
1.	Издание приказов по организации питания на новый учебный год	Август	Заведующий
2.	Разработка Плана мероприятий по контролю за организацией питания	Август	Заведующий
3.	Заседание комиссии общественного контроля по питанию	1 раз в квартал и по необходимости	Зам. зав. по АХР
4.	Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования	Ежедневно	Повара
5.	Разработка нормативно-методической документации для организации контроля за питанием детей в ДОУ	Сентябрь	Заведующий Зам. зав. по АХР Кладовщик
6.	Замена посуды пищеблока, маркировка	В течение года	Зам. зав. по АХР Повара
7.	Своевременная замена сколотой посуды	По мере необходимости	Зам. зав. по АХР
8.	Готовность пищеблока к новому учебному году	август	Заведующий, Зам. зав. по АХР повара
Работа с родителями			
1.	Информирование родителей об ассортименте питания детей (меню на сегодня)	ежедневно	Воспитатели
2.	Индивидуальное консультирование родителей детей с плохим аппетитом	По мере необходимости	Воспитатели, Старший воспитатель
3.	Выступления на родительских собраниях специалистов ДОУ	1 раза в год	Воспитатели Старший воспитатель
Работа с кадрами			
1.	Гигиеническое обучение помощников воспитателей	По графику (1 раз в год)	Заведующий, Зам. зав. по АХР
2.	Гигиеническое обучение воспитателей	По графику (1 раз в 2 года)	Заведующий, Зам. зав. по АХР
3.	Консультация для помощников воспитателей «Организация	По мере необходимости	Заведующий, Зам. зав. по АХР

	процесса питания».		
4.	Оперативный контроль «Культура приема пищи»	Апрель	Заведующий, Старший воспитатель
Контроль за организацией питания			
1.	Осуществление осмотра при поступлении каждой партии продукции	Ежедневно	Компания Аутсорсинга, медицинская сестра зам. зав. по АХР
2.	Соблюдение правил хранения и товарного соседства	Ежедневно	Компания Аутсорсинга
3.	Контроль за санитарным состоянием рабочего места	Ежедневно	Компания Аутсорсинга, медицинская сестра зам. зав. по АХР
4.	Соблюдение санитарных требований к отпуску готовой продукции	Ежедневно	Компания Аутсорсинга, медицинская сестра зам. зав. по АХР
5.	Соблюдение и выполнение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания	Ежедневно	Компания Аутсорсинга, медицинская сестра зам. зав. по АХР
6.	Соблюдение технологических инструкций	Ежедневно	Повара
7.	Снятие суточной пробы и отбор для хранения	Ежедневно	Компания Аутсорсинга, медицинская сестра зам. зав. по АХР
8.	Осуществление контроля качества продукции, наличия товаросопроводительных документов, ведение учетноотчетной документации.	Постоянно	Компания Аутсорсинга
9.	Контроль за закладкой продуктов на пищеблоке	Ежедневно	Компания Аутсорсинга
10.	Осуществление входного контроля за условиями транспортировки продуктов питания от поставщиков	По мере привоза продуктов	Компания Аутсорсинга
11.	Контроль за организацией процесса питания в группах	Систематически	Заведующий, зам. зав. по АХР медицинская сестра методист
12.	Контрольные взвешивания порций в группах	По мере необходимости	Комиссия по питанию
13.	Соблюдение инструкций выполнения технологических процессов на пищеблоке	Постоянно	Компания Аутсорсинга
14.	Соблюдение графика выдачи готовой продукции на группах	Ежедневно	Комиссия по питанию
15.	Контроль за состоянием уборочного	1 раз в месяц	Компания

	и разделочного инвентаря на пищеблоке		Аутсорсинга, медицинская сестра зам. зав. по АХР
16.	Контроль за температурным режимом в холодильных установках	Ежедневно	Компания Аутсорсинга
17.	Анализ выполнения натуральных норм питания	1 раз в месяц	Компания Аутсорсинга, медицинская сестра зам. зав. по АХР
Работа с поставщиками			
1.	Заключение договора на поставку продуктов	1 раз в месяц	Специалист по закупкам
2.	Постоянный контроль качества поставляемых продуктов	По мере поступления	Компания Аутсорсинга, медицинская сестра

Приложение 2

График выдачи пищи на пищеблоке

Группы	Завтрак	2-ой завтрак	Обед	Полдник	Ужин
1 младшая А	7.50	10.20	11.50	15.20	16.43
1 младшая Б	7.50	10.20	11.50	15.20	16.43
1 младшая В	7.50	10.20	11.50	15.20	16.43
2 младшая А	8.00	10.20	11.50	15.20	16.45
2 младшая Б	8.00	10.20	11.50	15.20	16.45
2 младшая В	8.00	10.20	11.50	15.20	16.45
Средняя А	8.10	10.25	12.15	15.25	16.50
Средняя Б	8.10	10.25	12.15	15.25	16.50
Средняя В	8.10	10.25	12.15	15.25	16.50
Старшая логопедическая А	8.20	10.30	12.20	15.30	16.55
Старшая Б	8.20	10.30	12.20	15.30	16.55
Старшая В	8.20	10.30	12.20	15.30	16.55
Старшая Г	8.20	10.30	12.20	15.30	16.55
Старшая логопедическая Д	8.20	10.30	12.20	15.30	16.55
Подготовительная логопедическая А	8.25	10.35	12.40	15.30	17.00
Подготовительная Б	8.25	10.35	12.40	15.30	17.00
Подготовительная логопедическая В	8.25	10.35	12.40	15.30	17.00
Подготовительная Г	8.25	10.35	12.40	15.30	17.00

Среднесуточные наборы пищевой продукции для детей в ДОУ

(в нетто г, мл на 1 ребенка в сутки)

Наименование пищевого продукта или группы пищевых продуктов	Итого за сутки	
	1 - 3 года	3 - 7 лет
Молоко, молочная и кисломолочная продукция	390	450
Творог (5% - 9% м.д.ж.)	30	40
Сметана	9	11
Сыр	4	6
Мясо (1-й категории)	50	55
Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка – потрошенная, 1 кат.)	20	24
Субпродукты (печень, язык, сердце)	20	25
Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое	32	37
Яйцо, шт.	1	1
Картофель	120	140
Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соевые и квашенные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	180	220
Фрукты свежие	95	100
Сухофрукты	9	11
Соки фруктовые и овощные	100	100
Витаминизированные напитки	0	50
Хлеб ржаной	40	50
Хлеб пшеничный	60	80
Крупы, бобовые	30	43
Макаронные изделия	8	12
Мука пшеничная	25	29
Масло сливочное	18	21
Масло растительное	9	11
Кондитерские изделия	12	20
Чай	0,5	0,6
Какао-порошок	0,5	0,6
Кофейный напиток	1,0	1,2
Сахар (в том числе для приготовления блюда и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемой готовой пищевой продукции)	25	30
Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,5
Крахмал	2	3
Соль пищевая поваренная йодированная	3	5