

ПРИКАЗ

п. Балезино

27.08.2026 года

№ 116

«Организация работы за контролем и качеством питания обучающихся на 2026- 2027 учебный год»

В целях организации и осуществления постоянного контроля питания детей в МБДОУ детский сад «Солнышко»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в МБДОУ д/с «Солнышко» в 2026-2027 учебном году.
2. Осуществлять питание воспитанников в дни работы учреждения посредством реализации основного (организованного) примерного 10-дневного цикличного меню.
3. Ответственным лицом за организацию питания, контроля и проведение мониторинга по организации питания в МБДОУ д/с «Солнышко» в 2026-2027 учебном году назначить Кузьминых С.Л., медицинского работника.

4. Создать комиссию за организацией питания в детском саду в составе:

Председатель комиссии:

Кузьминых С.Л.- медицинская сестра (ответственный за организацию питания в ДОУ)

Члены комиссии

Дерендяева В.Ю. – заведующий хозяйством

Кислухина А.А.- старший воспитатель

4.1. Обязать председателя комиссии за организацией питания организовывать проверки состояния и организации питания детей детского сада, выполнения натуральных норм питания детей, в том числе с привлечением членов комиссии.

4.2. Ежемесячно проводить анализ питания в детском саду на совещаниях «При заведующем».

5. Возложить ответственность по контролю за санитарным состоянием пищеблока и качеством питания воспитанников на медицинскую сестру Кузьминых С.Л.

6. В целях организации контроля за качеством приготовления питания для воспитанников, закладки основных продуктов в котел, определения органолептических свойств готовой продукции и разрешения выдачи данной продукции в группы создать **бракеражную комиссию по питанию в детском саду в составе:**

- Шкляева Т.Б - заведующий МБДОУ д/с «Солнышко»

- Лекомцева О.Л. – повар;

- Кузьминых С.Л. - медицинская сестра.

В случае отсутствия выше указанных членов комиссии бракераж проводит повар, воспитатель с записью в журнале.

7. С целью обеспечения полноценного сбалансированного питания детей:

- Работать по утвержденному 10-дневному меню питания детей.

- Применять в работе разработанное по Сборнику технических нормативов, рецептуре блюд и кулинарных изделий для организации питания детей в ДОУ УР и ПГМАУР центра питания Пермь меню.

- Вести усиленный контроль за реализацией рациона питания для организации питания детей в возрасте от 1,6 до 8-ми лет с 10,5 часовым пребыванием детей с 7.00 ч. до 17.30 ч.

- Взять на контроль организацию питания воспитанников в соответствии с разработанными едиными требованиями по замене продуктов (СанПин 2.3/2.4.3590-20)

- Утвердить технологические карты на основе Сборника технических нормативов, рецептуре блюд и кулинарных изделий для организации питания детей в ДОУ УР и ПГМАУР центра питания г. Пермь

Использовать в работе разработанные новые технологические карты.

- Разрешить увеличение нормы закладки и выхода некоторых продуктов на завтрак, обед и (или) полдник, в виду уменьшения или увеличения списка детей по табелю посещаемости, а также разрешить допускать, в исключительных случаях, дополнительное меню, в связи с недовозом продуктов в день написания основного меню. В случаях использования дополнительного меню допускать выдачу продуктов до 10.00 и утверждение дополнительного меню на текущий день до 10.00.

Ответственные: медицинский работник, кладовщик.

- Не допускать в пищу детей не доброкачественных продуктов, продуктов с истекшим сроком реализации, не включенных в данное меню. Совместно с комиссией по контролю за организацией и качеством питания воспитанников осуществлять контроль по обеспечению безопасных условий питания.

Ответственные: кладовщик, медицинский работник, комиссия по питанию

- В случае отсутствия каких-либо продуктов производить замену в соответствии с таблицей замены блюд.

Ответственные: кладовщик, медицинский работник, повара

- Строго соблюдать нормы закладки и выхода готового блюда, технологию его приготовления.

Ответственные: медицинский работник, повара

8. В целях организации бесперебойной работы по организации питания воспитанников повысить персональную ответственность следующих сотрудников:

Кладовщику:

- Составлять ежедневное меню-требование установленного образца с учетом состояния здоровья детей с указанием выхода блюд для разного возраста;

- еженедельно осуществлять заявку продуктов питания в 2026-2027 учебном году в соответствии со спецификацией, договорами на поставку продуктов питания в учреждении на текущий период, нормами СанПиН.

- осуществлять приёмку поступающих в учреждение пищевых продуктов строго при наличии документов (сертификатов, ветеринарных свидетельств, удостоверений качества и безопасности) на каждую партию товара, подтверждающих их происхождение, качество, безопасность. Маркировочный ярлык каждого товарного места с указанием срока годности данного вида продукции сохранять до полного использования продукта;

- Продукты выдавать лично, согласно меню-требованию с 13.00-до 15.00 каждого дня;

- Строго следить за закрытием складов в течение рабочего времени, не допускать нахождения посторонних лиц и сотрудников на пищеблоке и в складах;

- обеспечить установленный входной контроль поступающих продуктов в ДОО. Осуществлять приемку товара, выполнение работ, оказание услуг и оформление результатов поставки товара при необходимости с проведением фото-видеосъемки и включением материалов фото-видеосъемки в отчетную документацию;

- обеспечить обязательный визуальный осмотр всех поступающих продуктов: контроль целостности упаковки, а затем органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах продукта);

- обеспечить соблюдение санитарных норм хранения продуктов питания и сроки годности продуктов. При хранении пищевых продуктов строго соблюдать нормы складирования, правила товарного соседства, сроки годности и условия хранения. Количество принимаемых, скоропортящихся, замороженных и особо скоропортящихся пищевых продуктов должно соответствовать объёму работающего холодильного оборудования;

- оформлять обнаруженные недостатки или продукты, пришедшие в негодность в процессе их приготовления (при термической обработке) в день обнаружения актом, составленным комиссией в составе не менее 3 человек (кладовщик, повар, медицинский работник, поставщик в лице экспедитора) в течение одного часа с момента обнаружения. Один акт передать в бухгалтерию, другой – хранить у кладовщика;

- обеспечить своевременное заполнение Журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов;

- в целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима

хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях и влажности – в складских помещениях;

- Производить заказ продуктов в строгом соответствии с данным меню.

- производить организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов.

Поварам:

- нести ответственность за соблюдение требований санитарно-эпидемиологических правил и норм на всех этапах процесса приготовления пищи на пищеблоке, совместно с кухонными рабочими;

- Строго производить закладку продуктов, согласно меню-требованию и выданным продуктам - постоянно;

- Отпускать блюда, согласно режиму питания через раздаточный стол - постоянно;

- Строго соблюдать режим обеда сотрудников: после получения питания в группы - постоянно;

- Не допускать нахождение посторонних лиц и сотрудников (кроме членов комиссии) на пищеблоке - постоянно;

- Не допускать нахождение сотрудников или посторонних лиц на пищеблоке без спецодежды, не выдавать пищу помощникам воспитателям без спецодежды, без тары с маркировкой - постоянно;

Медицинской сестре:

- проводить систематический учет бракеража готовой и сырой продукции, накопительные ведомости по выполнению натуральных норм, другие документы в соответствии с номенклатурой дел;

- осуществлять контроль за закладкой продуктов в котел в соответствии с утвержденным графиком;

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

- Осуществлять контроль температурного режима используемых холодильников с отметкой в температурном листке - ежедневно;

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

- Проводить систематический контроль за организацией питания детей в дошкольном учреждении в группах и пищеблоке с записью в соответствующих журналах - постоянно;

- Осуществлять контроль санитарного состояния пищеблока и кладовых, групп – постоянно.

Воспитателям:

- осуществлять строгое выполнение режима дня, режима питания детей в соответствии с возрастом и утвержденными графиками получения питания, режима дня;

- 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.;

- при организации процесса питания, следить за соответствием размера столов и стульев индивидуальным антропометрическим данным каждого ребенка;

- обеспечить ежедневный контроль за сервировкой стола перед каждым приёмом пищи;

- своевременно представлять работникам пищеблока заявку на фактическое количество питающихся воспитанников;

- незамедлительно информировать руководителя и медицинский персонал о детях, имеющих проблемы в потреблении каких-либо продуктов питания;

- проводить разъяснительные беседы с родителями (законными представителями) воспитанников о важности информирования (не менее, чем за 24 часа) об отсутствии воспитанника в детском саду, о внесении своевременной оплаты за присмотр и уход ребенка в детском саду, количестве дней отсутствия;

- обеспечить ежедневное информирование родительской общественности о рационе воспитанников посредством размещения утвержденного заведующим меню на групповых информационных стендах;

- информировать родителей (законных представителей) воспитанников о порядке организации питания в детском саду, навыках и культуре здорового питания детей;

Помощникам воспитателя:

- обеспечить соблюдение санитарных норм и правил при уборке места приема пищи, правил мытья посуды, оборудования, использования соответствующих моющих средств и пр., всех моментов, предусмотренных СанПиН;

- совместно с воспитателями, прививать навыки культуры приема пищи детьми. Развивать навыки самообслуживания;

- осуществлять раздачу блюд в соответствии с нормами потребления, согласно утвержденного меню;

- соблюдать график выдачи пищи и питьевого режима;

- обеспечить наличие посуды из расчета количества воспитанников (списочного состава), изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды;

9. С целью организации и осуществления постоянного контроля за питанием детей в 2026-2027 учебном году, на основании циклограммы контроля и мониторинга, действующей в дошкольном учреждении

Утвердить график закладки основных продуктов

5.30 – закладка продуктов на завтрак (кроме масла и сахара)

7.00 – закладка сахара, масла на завтрак

5.30 – закладка мяса (рыбы, птицы) на обед

10.30 – закладка крупяных и овощных продуктов на обед (кроме масла, сметаны и сахара), теста на полдник

10.30 – закладка масла, сахара, сметаны на обед

13.30 – закладка основных продуктов на полдник

Утвердить список сотрудников, осуществляющих проверку закладки продуктов

дни	ответственный
Понедельник	Должность – медицинский работник
Вторник	Должность - медицинский работник
Среда	Должность – медицинский работник
Четверг	Должность – медицинский работник
Пятница	Должность – медицинский работник

9. Утвердить график раздачи продуктов питания в группах

График выдачи питания в группах (холодный период)

на 2026-2027 учебный год

Наименование группы	Завтрак	2-ой завтрак	Обед	Полдник
Воробушки 3 - 4 Младшая группа	8.00	9.35	11.40	15.00
Непоседы 4 - 5 Средняя группа	8.05	9.37	11.45	15.03
Ладушки 5-6 Старшая группа	8.08	9.45	11.55	15.05
Звёздочки 4-5 Средняя группа	8.10	9.45	11.55	15.05
Лучики 5-6 Старшая группа	8.15	9.47	12.00	15.07
Подсолнушки 5-6 Старшая группа	8.17	9.50	12.05	15.10
Акварельки Подготовительная группа 6-7	8.25	9.55	12.10	15.13
Веснушки 6-7 Подготовительная группа	8.30	9.55	12.15	15.15

График выдачи питания в группах ясли сад (холодный период)

Наименование группы	Завтрак	2-ой завтрак	Обед	Полдник
Колокольчик 1,6-2 г. Первая группа раннего возраста	8.00	8.48	11.18	15.00
Незабудки 2- 3 г. Вторая группа раннего возраста	8.05	8.50	11.22	15.05
Семицветик 2-3 г. Вторая группа раннего возраста	8.07	8.53	11.25	15.07
Ромашка 3-4 г. Младшая группа	8.10	8.55	11.27	15.10

11. Организовать питание в МБДОУ в соответствии с правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20, которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах.

12. Утвердить мониторинг и инструментарий контроля по организации контроля за питанием в МБДОУ детский сад «Солнышко»

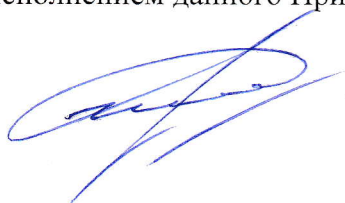
	Объект контроля	Ответственный	Периодичность	Инструмент контроля	Форма контроля
1.	Соблюдение натуральных норм питания	Мед.сестра	Ежедневно 1 раз 10 дней,	Журнал ведомость за рационом питания»	Анализ
		Комиссия по питанию	1 раз 10 дней		Совещание при заведующей
		кладовщик	ежедневно	Меню	составление меню
2.	Качество приготовления пищи	Мед.сестра Комиссия по питанию	Ежедневно Ежедневно Ежедневно, по графику	Журнал «Бракераж готовой продукции» Пробы	Методика органолептической оценки пищи
3.	Оптимальный температурный режим хранения продуктов в холодильниках	Мед.сестра, кладовщик	Ежедневно	Журнал регистрации температуры холодильников на пищеблоке и кладовых продуктов	Проверка Запись в журнале
4.	Соблюдение правил и требований транспортировки продуктов	Мед.сестра кладовщик	При поступлении продуктов	Оперативный контроль	Наблюдение
5.	Закладка блюд	Мед.сестра, Заведующая	Ежедневно При отсутствии м/раб., нарушениях, по графику	Оперативный контроль	Анализ документации, взвешивание продуктов
		Бракераж. Комиссия, Комиссия по питанию	Ежедневно, по графику		
6.	Маркировка посуды, оборудования	Мед.сестра	Постоянно	Оперативный контроль	Наблюдение, справка
		кладовщик	1 раз в месяц, при нарушениях При подготовке д/ск учебному году, при поступлении заявок	Оперативный контроль	
7.	Норма выхода блюд (вес, объем)	Мед.сестра	Ежедневно	Периодическое составление акта	Контрольное взвешивание блюд

		Бракеражная комиссия	2 раза в месяц	Акт, при нарушениях	
		Заведующая	Ежедневно	Оперативный контроль	
		Специалисты «Роспотребнадзора»	По плану	Составление акта проверки	
		Комиссия по питанию	1 раз в месяц, при поступлении жалоб, просьб	Акт проверки	
8.	Санитарное состояние пищеблока, групп, кладовых.	Мед.сестра	Ежедневно 1 раз в три месяца	Журнал «Санитарное состояние»	Наблюдение, справка
		Заведующая	По плану производственного контроля	Оперативка	Наблюдение, анализ документации
		Специалисты «Роспотребнадзора»	По плану, при случаях заболевания	Акты проверки	Контрольные пробы
9.	Калорийность пищевого рациона	Мед.сестра	Ежедневно 1 раз в месяц	Технол. карта Журнал «Калорийность»	Анализ, запись в журнале
		Специалисты «Роспотребнадзора»	По плану	Акт проверки	Контрольное блюдо на химический анализ
10.	Соблюдение правил личной гигиены сотрудниками	Мед.сестра,	Ежедневно	Журнал здоровья	Осмотр, запись в журналах
			1 раз в квартал	«Журнал регистрации мед.осмотров», санитарные книжки	Анализ документов. Запись в журнале
		Заведующая Специалисты «Роспотребнадзора»	Периодически По плану, при случаях заболевания	Журналы. Санитарные книжки	Анализ документации
11.	Соблюдение графика режима питания	Комиссия по питанию	Ежедневно	Оперативка	Оперативный контроль
12.	Программа производственного контроля	Специалисты «Роспотребнадзора»	По плану	Акты	Контрольные пробы, замеры
13.	Качество и безопасность готовой продукции и сырья при поступлении в детский сад	Мед.сестра, Заведующая кладовщик	При поступлении продуктов	Технические документы, Сертификаты качества, справки, фактуры, журнал «Бракераж сырой продукции»	Анализ документации
		Комиссия по питанию	Периодически		
		Специалисты «Роспотребнадзора»	По плану, при случаях заболевания		
14.	Нормативно-правовая база по организации питания	Заведующая Комиссия по питанию Заведующая	Постоянно	Законодательн. документы, правила, требования	Изучение, выработка управленческих решений, Разработка внутрисадовой документации, приказы, памятки и т.д.
15.	Использование дезинфицирующих средств	Мед.сестра	Ежедневно	Журнал, сертификат	Запись, анализ
		кладовщик	Периодически		
16.	Исполнение предписаний, замечаний, нарушений	Заведующая	Регулярно	Отчет, справки, акты и т.д.	Исполнение предписаний
		Специалисты «Роспотребнадзора»	По плану	Акты	Анализ выполненных работ

17.	Технология мытья посуды	Мед.сестра	Периодически	Акт	Наблюдение, опрос
18.	Накопительная ведомость для контроля выполнения среднесуточной нормы выдачи продуктов на одного ребенка	Мед.сестра, кладовщик Специалисты «Роспотребнадзор а»	1 раз в месяц По плану	Накопительная ведомость	Анализ показателей

13. Контроль за исполнением данного Приказа оставляю за собой.

Заведующий



Т.Б.Шкляева