Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
города Новосибирска «Детский сад № 18»
МБДОУ д/с № 18
ИНН 5408289719 КПП 540801001 ОГРН 1115476103126
630060 г. Новосибирск, ул. Лесосечная, 5а

Приказ

от 01.09.2026 № 79 -од

Об организации питания детей и
сотрудников в 2026/2027 учебном году

В целях совершенствования организации и качества рационального питания детей и сотрудников в МБДОУ д/с № 18, руководствуясь Федеральным законом от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Постановлением Главного государственного Врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню и осуществления контроля по вопросу питания в 2026/2027 учебном году,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать рациональное питание детей в МБДОУ д/с № 18 в соответствии с требованиями санитарного законодательства, «Примерным 10-дневными меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения с 12-часовым режимом функционирования».

Обеспечить проведение противоэпидемических мероприятий, контроль за соблюдением санитарных требований организации питания.

Обеспечить контроль за прохождением профилактических медицинских осмотров работниками пищеблока, а также контроль за состоянием здоровья на предмет наличия гнойничковых заболеваний, ОКИ, ЭВИ перед допуском к работе (в том числе внесение результатов осмотра в Гигиенический журнал).

1.1. Не допускать к работе в МБДОУ д/с № 18 лиц, не прошедших медицинский осмотр, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию.

1.2. Обеспечить контроль за соблюдением требований санитарного законодательства в части правил личной гигиены персоналом пищеблока, санитарно-гигиенических требований при изготовлении кулинарной продукции.

2. Утвердить график приема пищи:
- завтрак (по возрастной группе) 8.30 – 8.55;
- обед 12.15 – 12.45;
- полдник 15.30 – 15.55;
- ужин 17.00 – 17.40.

3. **Назначить ответственными за организацию питания** воспитанников:
- старшего воспитателя Новичкову Наталью Николаевну,
- калькулятора и кладовщика – Бастригину Марию Юрьевну,
- шеф- повара Терентьеву Елену Николаевну и повара Кобзеву Ольгу Анатольевну, кухонного рабочего Козлову Л.И.

4. Назначить **ответственным за написание меню калькулятора Бастригину М.Ю.** Вменить Бастригиной М.Ю.

4.1. Составлять 10-ти дневное меню для разных сезонов и разных категорий возраста детей (от 1,6 до 3-х лет, от 3 до 6 лет), меню-требование выдачи продуктов питания на кухню накануне предшествующего дня, указанного в меню.

4.2. При составлении меню-требования учитывать следующие требования:

- определять нормы на каждого ребенка и сотрудника, проставляя норму выхода блюд;
- норма питания сотрудников определяется соответственно норме питания детей;
- при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка;
- проставлять количество позиций используемых продуктов прописью;
- указывать в конце меню количество принятых позиций, ставить подписи калькулятора, кладовщика и шеф-повара, принимающего продукты со склада.

4.3. Представлять меню для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню.

4.4. Возврат и добор продуктов в меню оформлять не позднее 9.00.

4.5. Распечатывать бланки меню с целью ознакомления родителей и сотрудников МБДОУ д/с № 18.

5. Шеф-повару Терентьевой Е.Н. и повару Кобзевой О.А., кухонному рабочему Козловой Л.И.:

5.1. Проходить обследование на возбудителей рота-норо вирусных инфекций.

5.2. Проходить профилактические медицинские осмотры, а также контроль состоянием здоровья на предмет наличия гнойничковых заболеваний и ОРВИ перед допуском к работе (в том числе внесение результатов осмотра в Гигиенический журнал).

5.3. Соблюдать технологию, последовательность (поточность) технологических процессов.

5.4. Следить за исправностью технологического оборудования на пищеблоке, температурными параметрами во время приготовления блюд.

5.5. Обеспечить наличие и хранение суточных проб на пищеблоке в соответствии с требованиями санитарного законодательства.

5.6. Работать только по утвержденному и правильно оформленному меню. Осуществлять приготовление блюд в соответствии с технологией приготовления пищи.

5.7. Качественно обрабатывать кухонную посуду (правильное разведение концентрации моющих и дезинфицирующих средств, устранение видимых следов жира на посуде, контроль температуры воды) в соответствии с инструкциями о правилах мытья и дезинфекции посуды.

5.8. Усилить дезинфекционный режим помещений пищеблока. Проводить ежедневную обработку моющими средствами оборудования и инвентаря, предназначенного для первичной обработки овощей и сырой мясной продукции, соблюдение правил обработки кухонной посуды.

6.2. **Бастригиной М.Ю., кладовщику**, вменить в обязанность за своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых от поставщиков продуктов и регистрацией продуктов на сайте «Меркурий».

6.1. Обеспечивать контроль за качеством поступающей продукции и продовольственного сырья (в том числе посредством проведения экспертизы). Не допускать в питании детей продукты, не отвечающие требованиям качества и безопасности.

6.2. Выдачу продуктов со склада в пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 16.00 предшествующего дня, указанного в меню.

6.3. Обеспечивать соблюдение должного санитарного состояния помещения пищеблока, складских помещений (очистка и текущая дезинфекция перед каждым завозом партии овощей, других продуктов).

7. **Новичковой Н.Н., старшему воспитателю**, контролировать процесс организации приема пищи во всех возрастных группах (сервировка столов, организация дежурства, культура поведения за столом во время приема пищи, культура подачи (презентация блюд), соблюдение культурно-гигиенических навыков и др.).

8. В целях организации контроля за расходом продуктов питания, соблюдением технологии приготовления блюд, а также пресечения любой возможности выноса продуктов питания **создать комиссию по проверке расходования продуктов питания** (выдача продуктов со склада, закладка основных продуктов, технология приготовления пищи, раздача на группы) в составе:

– заведующий Чумакова М.А.;

– старший воспитатель Новичкова Н.Н.;

– главный бухгалтер Поспелова С.Б.

Запись о проведенном контроле членам комиссии производить в специальной журнале, который хранится на пищеблоке.

9. **Бастригиной М.Ю., кладовщику**, ежемесячно проводить сверку остатков продуктов питания с бухгалтером Орловой А.Н.

10. Создать комиссию по снятию остатков продуктов питания в кладовой в составе:

- бухгалтер **Орлова А.Н.;**
- главный бухгалтер Поспелова С.Б.
- кладовщик Бастригина М.Ю.

Комиссии ежеквартально производить снятие остатков продуктов на складе и обо всех нарушениях ставить в известность руководителя.

11. Заместителю заведующего по АХР Соловьевой Н.И.:

11.1. Обеспечить контроль за периодичностью и качеством осуществления дератизационных мероприятий пищеблока и складских помещений.

11.2. Обеспечить контроль за исправностью технологического оборудования на пищеблоке.

12. Утвердить **график выдачи** готовых блюд с пищеблока в группы:
завтрак 8.15–8.45; обед 11.50–12.35; полдник 15.15–15.35; ужин 17.00–17.20.

13. Назначить ответственным за ведения табеля питания сотрудников **бухгалтера Орлову А.Н.**

14. Всем сотрудникам, необходимо встать на питание в учреждении. Исключение могут составлять сотрудники, имеющие противопоказания по состоянию здоровья. Для снятия с питания необходимо предоставить справку из медучреждения и написать заявление. Включать для оплаты в меню второе блюдо (по норме детского меню).

15. Вновь принимаемых сотрудников включать в список питающихся в учреждении автоматически.

16. В пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции; инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима (инструкции по мытью посуды на кухне; по обработке яиц; по обработке овощей; по обработке картофеля);
- картотеку технологии приготовления блюд;
- медицинскую аптечку;
- график закладки продуктов;
- график выдачи готовых блюд;
- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;
- суточную пробу за трое суток;
- вымеренную посуду с указанием объема блюд.

17. Работникам пищеблока запрещается раздеваться на рабочем месте. Хранить личные вещи необходимо в специально отведенном месте.

18. **Ответственность за организацию питания** детей в каждой **группе несут воспитатели и младший воспитатель.**

18.1. **Воспитателям** проводить разъяснительную работу с родителями (законными представителями), направленную на формирование позитивного общественного мнения об организации питания в МБДОУ д/с № 18.

18.2. **Младшие воспитатели** несут ответственность за качеством обработки посуды (правильное разведение концентрации моющих и дезинфицирующих средств, отсутствие

видимых следов жира на посуде, контроль температуры воды) в соответствии с инструкциями о правилах мытья и дезинфекции посуды.
18.2. Проходить обследование на возбудителей ОКИ, ЭВИ и др. вирусных инфекций.
18.3. Проходить профилактические медицинские осмотры, а также контроль за состоянием здоровья на предмет наличия гнойничковых заболеваний и ОРВИ перед допуском к работе (в том числе внесение результатов осмотра в Гигиенический журнал).

19. Контроль за своевременной выдачей пищи возлагается на **старшего воспитателя Новичкову Н.Н.**
20. Специалисту по кадрам **Орловой А.Н.** ознакомить всех сотрудников с приказом под роспись.
21. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий М.А. Чумакова

С приказом ознакомлены:

Орлова А.Н. - _____. *Новичкова Н.Н..* - _____

Гуменюк Е.В. - _____, *Терентьева Е.Н.* - _____,

Кобзева О.А. - _____, *Бастригина М.Ю.* _____

Соловьева Н.И. _____

Воспитатели:

Хвесько Т.Г. - _____, *Чащина Н.Г.* - _____, *Желтакова К.В.* - _____.
Пахомова С.А. _____, *Фольмер О.С.* - _____ *Виноградова О.В.* - _____,
Козлова Г.М. - _____, *Борисова И.С.* _____, *Попова А.Н..* _____,
Хвесько А.С. - _____, *Юрьева М.А.* - _____, *Сычева Н.В.* - _____,
Слепухова Т.А.. _____, *Ткачук М.В.* _____. *Тихонова Т.В.* _____

Младшие воспитатели:
Шакирова Ю.А. - _____, *Рогожникова Т.И.* _____
Усольцева Т.В. - _____, *Мирхалимова Г.А.* - _____, *Евсеева З.И.* - _____,
Миралимова М. _____ *Клюшина Г.А.* _____, *Яркова А.Ю.* .- _____,
Клюшникова Я.С _____ Баранова О.С. _____