

Березовское муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 2 «Светлячок» общеразвивающего вида с приоритетным
осуществлением деятельности по физическому развитию детей»
623704, Свердловская область, г. Березовский, Толбухина, 5,
тел: 8 (34369) 6-14-57, e-mail: bgo_2dou@mail.ru

Приказ

31.08.2026

№ П-01

Об организации питания воспитанников в 2026-2027 учебном году

В соответствии с постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"», постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"», положением об организации питания воспитанников, с целью обеспечения социальных гарантий и организации сбалансированного питания воспитанников детского сада

п р и к а з ы в а ю:

1. Организовать в 2025-2026 учебном году питание воспитанников в соответствии с «Десятидневным меню приготавливаемых блюд в БМАДОУ «Детский сад № 2».
2. Утвердить график выдачи пищи (приложение 1).
3. Возложить ответственность на кладовщика Ткаченко Е. И. за:
 - 3.1. составление ежедневного меню - требования установленного образца с учетом состояния здоровья детей с указанием выхода блюд для разного возраста;
 - 3.2. организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;
 - 3.3. ежедневное размещение в уголке для родителей меню с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции и рекомендации по организации здорового питания детей;
 - 3.4. контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
 - 3.5. сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранение и сроки реализации;
 - 3.6. ежемесячный учет остатков продуктов питания на складе;
 - 3.7. наличие всех необходимых документов от поставщика продуктов питания;
4. Возложить ответственность на воспитателей групп:
 - 4.1. в дни работы БМАДОУ «Детский сад № 2» в течение года предоставлять ответственному за организацию питания кладовщику Ткаченко Е. И. информацию об отсутствующих воспитанниках и сроках их отсутствия;

- 4.2. проводить разъяснительные беседы с родителями (законными представителями) воспитанников о важности (не менее чем за сутки) информирования о мероприятиях, которые могут привести к отсутствию воспитанника в детском саду.
5. Возложить ответственность на медицинского работника (по согласованию) за:
 - 5.1. контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
 - 5.2. ежедневное проведение С - витаминизации третьего блюда непосредственно перед раздачей пищи;
 - 5.3. снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;
 - 5.4. ведение ведомости контроля за рационом питания отдельно для каждой возрастной категории;
 - 5.5. предоставление заведующему статистическую информацию о получении питания воспитанников;
 - 5.6. осуществление контроля за санитарным состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.
6. Возложить ответственность на заведующего хозяйством Мастренко Д. С. за:
 - 6.1. бесперебойную работу холодильного – технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарем, посудой, дезсредствами, перчатками и моющими средствами.
 - 6.2. следить за выполнением контрольных мероприятий программы производственного контроля;
 - 6.3. осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством питания;
 - 6.4. вносить предложения по улучшению организации питания;
 - 6.5. осуществлять постоянный контроль за санитарным состоянием пищеблока;
 - 6.6. проверять чистоту буфетных, сервировку столов, внешний вид персонала;
7. Возложить ответственность на повара Захарову В. В.:
 - 7.1. ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное ее хранение;
 - 7.2. хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;
 - 7.3. правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2 -х блюд, салатов, проведение С – витаминизации 3-его блюда в соответствии с требованием СанПиН;
 - 7.4. выдачу готовой продукции только после снятия бракеражной комиссией;
 - 7.5. соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов).
8. Возложить на Бракеражную комиссию ответственность за контроль и закладку в котел продуктов питания.
9. Делопроизводителю ознакомить с настоящим приказом работников, в нем указанных.
10. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий



М. А. Майорова

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 406075372527730394131178566018224477597821737469

Владелец Майорова Марина Александровна

Действителен с 26.05.2026 по 26.05.2027