

Номер документа	Дата составления
51 ОД	01.09.2026г.

ПРИКАЗ
(распоряжение)
Об организации питания в МБДОУ «Детский сад №16 «Рябинушка»
города Шумерля Чувашской Республики на 2026-2027 учебный год

На основании Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 2 июня 2026 г. № 19 «Об утверждении СП 2.4.2.4283-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Распоряжения администрации города Шумерлинского муниципального округа №188-р от 01.04.2025г. «Режим работы полного дня продолжительностью 10 часов в муниципальных бюджетных дошкольных образовательных учреждениях Шумерлинского муниципального округа, реализующих образовательную дошкольную программу», приказа отдела образования, молодежной и социальной политики администрации Шумерлинского муниципального округа №133 от 31.03.2025г. «Об утверждении стоимости питания детей в образовательных учреждениях Шумерлинского муниципального округа, реализующих образовательные программы дошкольного образования», с целью организации сбалансированного рационального питания детей ДОУ, строгого выполнения соблюдения технологии приготовления блюд,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание в ДОУ в соответствии с правилами и нормами СанПин 2.4.2.4283-26, которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности организма в основных пищевых веществах.
2. Организовать необходимое количество обязательных приемов пищи, установленных СП 2.4.2.4283-26: завтрак, второй завтрак, обед и полдник.
3. Утвердить график выдачи готовых блюд (Приложение 1)
08.10. - 08.30 - завтрак
09.40 -10.25 – второй завтрак
11.20 -12.30 – обед
15.05 -15.25 - полдник
4. Назначить Кузьмину И.В. кладовщика ДОУ за:
 - 4.1. Разработку цикличного 10-дневное меню с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах;
 - 4.2. Ежедневное вывешивание в уголке для родителей меню с указанием массы и калорийности порций;
 - 4.3. Составление ежедневного меню-требования установленного образца с учетом состояния здоровья детей с указанием выхода блюд и калорийности порций для детей от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет предшествующего дня, указанного в меню;
 - 4.4. Организацию замены продуктов питания на равноценные по пищевой ценности в соответствии с таблицей замены пищевой продукции в граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности при отсутствии основных продуктов питания;
 - 4.5. Контроль качества поступающих продуктов, правильностью хранения и соблюдения срока реализации продуктов питания;
 - 4.6. Осуществление приемки продуктов при наличии сопроводительных документов (накладные, сертификаты, свидетельства о качестве) и работу с поставщиками продуктов питания;
 - 4.7. Ежедневное оформление бракеражного журнала сырой продукции в соответствии с требованиями СП 2.4.2.4283-26;

4.8. Снятие пробы и записи в специальном журнале бракеража готовой пищевой продукции, органолептической оценки качества готовых блюд и разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия;

4.9. Ведение контроля санитарного состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.

4.10. Ежедневное снятие показаний приборов учёта и внесение их в журнале учёта температуры и влажности складских помещений.

4.11. Проведение осмотра персонала пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний и сотрудников ДОУ, оформление гигиенического журнала (сотрудники) работников пищеблока.

4.12. Своевременное оформление накопительной ведомости по расходу продуктов питания, финансовых документов по учету поступающих продуктов питания в ДОУ с последующей передачей в МКУ «Центр бухгалтерского учета» Шумерлинского муниципального округа;

5. Возложить ответственность на поваров Кузнецову О.С., Ермакову Н.С. за:

5.1 Ежедневный забор суточной пробы от каждой партии приготовленной пищевой продукции и правильное её хранение;

5.2. Хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;

5.3. Правильное выполнение технологии приготовления кулинарных блюд согласно технологической или технико-технологической карте, либо технологической инструкции.

5.4. Выдачу готовой пищи только после снятия пробы;

5.5. Соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов).

6. Возложить ответственность на заведующего хозяйством Болдашкину И.В. за:

6.1. Бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами;

7. Возложить ответственность на воспитателей за:

7.1. Обеспечение приема пищи детьми согласно режиму дня;

7.2. Соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;

7.3. Формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;

7.4. Организацию требований по соблюдению питьевого режима;

8. Возложить ответственность на младших воспитателей за:

8.1. Строгое соблюдение требований СП 2.4.2.4283-26, во время приема пищи, уборки в группе, мытье посуды.

9. Контроль за выполнением данного приказа оставляю за собой.

Руководитель организации

Заведующий МБДОУ «Детский сад №16 «Рябинушка»

(должность)

(личная подпись)

В.Ю. Федулова
(расшифровка подписи)

С приказом (распоряжением) работник ознакомлен

«01» сентября 2026г.

(личная подпись)	Кузьмина И.В.
(личная подпись)	(расшифровка подписи)
	Кузнецова О.С.
(личная подпись)	(расшифровка подписи)
	Ермакова Н.С.
(личная подпись)	(расшифровка подписи)
	Болдашкина И.В.
(личная подпись)	(расшифровка подписи)



УТВЕРЖДЕНО:

приказом от «01» сентября 2026 г. № 51 ОД

Заведующий

В.Ю. Федулова

График выдачи готовых блюд

ХОЛОДНЫЙ ПЕРИОД				
	ЗАВТРАК	2 ЗАВТРАК	ОБЕД	ПОЛДНИК
Группа раннего возраста	8.05	9.45	11.25	15.05
Младшая группа	8.10	9.45	11.25	15.05
Средняя группа	8.15	10.15	11.50	15.10
Старшая группа	8.20	10.20	12.00	15.15
Подготовительная группа	8.25	10.25	12.15	15.20
ТЕПЛЫЙ ПЕРИОД				
Группа раннего возраста	8.05	9.45	11.25	15.05
Младшая группа	8.10	9.45	11.25	15.05
Средняя группа	8.15	10.15	11.50	15.10
Старшая группа	8.20	10.20	12.00	15.15
Подготовительная группа	8.25	10.25	12.15	15.20