

муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад комбинированного вида № 240» городского округа Самара
(МБДОУ «Детский сад №240» г. о. Самара)
ИНН 6318207777 КПП 631801001

Балхашский проезд, д. 4, г. Самара, Самарская область, 443063, тел./факс: 951-23-63
e-mail: so_sdo.ds240@samara.edu.ru

ПРИКАЗ

от 25.08.2025 г.

№ 80

«Об организации питания воспитанников и сотрудников ДОУ 2025-2026 учебного года».

На основании СанПиН 2.3\2.4.3590-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», с целью обеспечения социальных гарантий и организации сбалансированного питания воспитанников детского сада

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать в дни работы МБДОУ «Детский сад № 240» питание воспитанников и сотрудников в 2025/2026 учебном году в соответствии с десятидневным сезонным меню.
2. Установить в 2025/2026 учебном году кратность приемов пищи в группах с режимом пребывания 12 часов - пятиразовое питание.
3. Определить в 2025/2026 учебном году следующий режим питания воспитанников (Приложение № 1).
4. Утвердить график закладки основных продуктов (Приложение № 2).
5. Утвердить график выдачи пищи с пищеблока в группы (Приложение № 3).
6. Утвердить План мероприятий по контролю за организацией питания (Приложение № 4)
7. Работникам ДОУ строго соблюдать требования СанПиН 2.3\2.4.3590-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». Организовать питание сотрудников из общего котла на основании предоставленного меню.
8. Воспитателям, специалистам и младшим воспитателям, закрепленными за группами, питаться в группах вместе с детьми.
 - Возложить ответственность медицинских сестер:
 - составление ежедневно меню-требование установленного образца с учетом здоровья детей с указанием выхода блюд для разного возраста;
 - организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии продуктов;

- возврат и добор продуктов в меню оформлять не позднее 9.00;
- ежедневное вывешивание на специальном информационном стенде пищеблока и в приемных комнатах групп, меню на день. – ежедневная выдача рациона питания по индивидуальному меню (если таковое имеется).

На поваров детского сада (лицо его заменяющее) за:

- хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;
- правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов, в соответствии с требованиями СанПиН;
- выдачу готовой пищи только после снятия пробы;
- соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов);
- ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильность ее хранения;
- ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по ведению контроля санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранение, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.

9. Возложить ответственность за проведение контроля на медицинских сестер.

- правильностью хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
- снятием пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;
- ежедневным забором суточной пробы готовой продукции и правильность ее хранения. ежемесячным подсчетом ингредиентов и калорийности пищи по ведению контроля санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранение, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки;
- ежедневной выдачей рациона питания по индивидуальному меню (если таковое имеется).

10. Возложить ответственность на заведующего хозяйством за:

- бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования;
- оснащение кухонным инвентарем;
- посудой и моющими средствами;
- сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранение и сроки реализации;
- работу с поставщиками продуктов;
- приёмку продуктов питания.

11. Воспитателям групп воспитанников:

- в течение года предоставлять медицинским сестрам ответственным за организацию питания информацию об отсутствующих воспитанниках и сроках их отсутствия;
- 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;
- обеспечить прием пищи детьми;
- соблюдать санитарно-гигиенических условий приема пищи;
- формировать навыки самообслуживания у детей и правила этикета.

11. Возложить персональную ответственность за качество организации питания детей в группах соответствии с графиком питания, организацию питьевого режима групп на воспитателей и младших воспитателей групп.

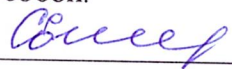
12. Главному бухгалтеру:

— обеспечить своевременное перечисление целевых средств на питание воспитанников; - осуществлять контроль использования поступающих родительских средств детей в полном объеме.

13. Систематически привлекать родительскую общественность, представителей совета административно-общественного контроля за организацией и качеством питания воспитанников.

14. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий

 /Н. И. Свищева/
М.П.

С приказом ознакомлен:

Приложение № 1
к приказу № 80 от 25.08.2025г.
Заведующий МБДОУ № 240
_____ Н.И. Свищева

Режим питания воспитанников в 2025 – 2026 учебный год

Время приема пищи	Приемы пищи детей в дошкольной организации (12 часов)	Сумарный объем блюд по приемам пищи (в граммах не менее)	
		2-3 лет	3-7 лет
8.30-9.00	завтрак	350	400
10.30-11.00	второй завтрак	100	100
12.00-13.00	обед	400	600
16.15-16.45	уплотнённый полдник	400	500

ГРАФИК ЗАКЛАДКИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

Время закладки	Время готовности блюд	Закладка блюд	Дни приготовления
7.30	8.00	Закладка продуктов питания для завтрака	ежедневно
6.15 10.30	11.30	Закладка продуктов для первого блюда на обед: суп (мясо, кура, рыба)	ежедневно
9.00 9.30	11.30	Закладка продуктов для второго блюда	ежедневно
10.00	11.30	Закладка продуктов для третьего блюда на обед: компот (остудить.).	ежедневно
10.30	14.30	Закладка продуктов питания для выпечки на уплотненный полдник (приготовление теста)	ежедневно
13.00	14.30	Закладка продуктов питания для выпечки на уплотненный полдник.	ежедневно
13.00	14.30	Закладка продуктов питания на уплотненный полдник (кипячение молока и др.)	ежедневно
14.30	15.30	Закладка продуктов питания на уплотненный полдник	ежедневно

График выдачи готовых блюд с пищеблока в группы на 2025 – 2026 учебный год

Корпус № 1

Группы	Время выдачи блюд			
	Завтрак	Второй завтрак	Обед	Уплотнённый полдник
Солнышко	8.19	10.19	11.49	16.15
Сказка	8.21	10.21	11.51	16.15
Лучики	8.23	10.23	11.53	16.15
Ромашка	8.23	10.23	11.53	16.15
Почемучки	8.25	10.25	11.55	16.15
Здоровячок	8.27	10.27	11.57	16.15

Корпус № 2

Группы	Время выдачи блюд			
	Завтрак	Второй завтрак	Обед	Уплотнённый полдник
Одуванчик	8.19	10.19	11.49	16.15
Подсолнух	8.21	10.21	11.51	16.15
Солнышко	8.23	10.23	11.53	16.15
Ромашка	8.23	10.23	11.53	16.15
Незабудка	8.25	10.25	11.55	16.15
Колокольчик	8.27	10.27	11.57	16.15