

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад «Планета детства»

(МАДОУ «Детский сад «Планета детства»)

ПРИКАЗ

25.12.2025

№ 297

г. Чусовой

Об организации питания

обучающихся в 2026 году

В соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденных Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32, Санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 сентября 2020 года № 28, СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 № 2, договора от 23 декабря 2025г. № 32515458411 на оказание услуг по организации питания воспитанников МАДОУ «Детский сад «Планета детства» с ИП Пикулева Н. Н.

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание. Ответственный – ИП Пикулева (по согласованию)
2. Осуществлять питание в соответствии с утвержденным ИП Пикулева и согласованным МАДОУ «Детский сад «Планета детства» меню с соблюдением сезонности с учётом выполнения норм среднесуточного набора пищевой продукции и натуральных норм питания.
3. Обеспечить размещение следующей информации о питании в групповых ячейках:
Ежедневное меню основного (организованного) питания с указанием:
- наименования приёма пищи
- наименования блюда
- массы порции
- калорийности порции. Ответственный – ответственные за организацию питания помощники воспитателя Ф. К. Нургалева, А. Л. Шейкина.

4. Обеспечить размещение рекомендаций по организации здорового питания детей. Ответственный – ответственные за организацию питания помощники воспитателя Ф. К. Нургалева, А. Л. Шейкина.
5. Обеспечить соблюдение питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды в соответствии с инструкцией. Ответственный за кипячение и график смены воды – ИП Пикулева, за график смены воды

на группах – ответственные за организацию питания помощники воспитателя Ф. К. Нургалева, А. Л. Шейкина.

6. Обеспечить контроль и ежедневное ведение следующих журналов

- 6.1. Гигиенический журнал сотрудников (Приложение 1)
Ответственные: Пищевлок, склад – ИП Пикулева; помощники воспитателя, работающие с пищевой продукцией - – ответственные за организацию питания помощники воспитателя Ф. К. Нургалева, А. Л. Шейкина.
- 6.2. Журнал учёта температурного режима холодильного оборудования (Приложение 2) Ответственные: Пищевлок, склад – ИП Пикулева.
- 6.3. Журнал учёта температуры и влажности в складских помещениях (приложение 3) Ответственные: Пищевлок, склад – ИП Пикулева.
- 6.4. Журнал бракеража готовой пищевой продукции (Приложение 4) ответственные - ответственные за организацию питания помощники воспитателя Ф. К. Нургалева, А. Л. Шейкина.
- 6.5. Журнал бракеража скоропортящейся продукции (приложение 5) – ответственные – ИП Пикулева.
- 6.6. Ведомость контроля за рационом питания (Приложение 6) – ИП Пикулева.

7. Обеспечить неукоснительное исполнение санитарных норм и правил, требовании ответствующих технических регламентов при приёмке, хранении, продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции, ответственные – кладовщики ИП Пикулева.

8. Обеспечить неукоснительное соблюдение норм и правил при обработке продовольственного (пищевого) сырья и изготовления из него блюд, ответственные – повара, кухонные работницы ИП Пикулева.

9. Обеспечить неукоснительное соблюдение санитарных норм и правил при обработке посуды и инвентаря, ежесдневной уборке помещений. Ответственные – пищевлок, склад – ИП Пикулева, групповые ячейки - Нургалева, А. Л. Шейкина, ИП Пикулева.

10. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий

Ознакомлены

Л. И. Макарова



Приложение 1.

Гигиенический журнал (сотрудники)

№ п/п	Дата	Ф.И.О. работника (последнее при наличии)	Должность	Подпись сотрудника	Подпись сотрудника	Подпись медицинского работника
1.				отсутствия	отсутствия	отсутствия
2.				признаков инфекционных заболеваний	отсутствия	отсутствия

Приложение 2

Журнал учета температурного режима холодильного оборудования

Наименование производственного помещения	Наименование холодильного оборудования	Температура в градусах Цельсия					
		мес./дни: (ежедневно)					
		1	2	3	4	30

Приложение 3

Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях

N	Наименование складского помещения	Месяц/дни: (температура в градусах Цельсия и влажность в процентах)					
		1	2	3	4	5	6
п/п							

Приложение 4

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки	Разрешение к реализации блюда, кулинарного	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порции	Примечание

качества готовых блюд	изделия	онных блюд

Приложение 5

Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции

Дата и час, поступления пищевой продукции	Наименование	Фасовка	Дата выработки	Изготовитель	Поставщик	Количество	Сорт	Состояние	Срок годности	Способ хранения	Условия хранения	Дата и час фасовки	Подпись ответственного	Примечание

Приложение 6

Ведомость контроля за рационом питания с _____ по _____

п/п	Наименование группы пищевой продукции	Норма продукции в граммах г (нетто) согласно приложению № 12	Количество пищевой продукции в нетто по дням в граммах на одного человека				В среднем за неделю (10 дней)	Отклонение от нормы в %
			1	2	3	...		
								(+/-)

Рекомендации по корректировке меню: