

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

(МАДОУ «Детский сад «Планета детства»)

ПРИКАЗ

29.08.2025

№ 187

г. Чусовой

Об организации питания

обучающихся в 2025-2026 уч. 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», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 сентября 2020 года № 28, СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормы 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, государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 № 2, договора от 27 января 2025г. № 32414378315 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 ячеек:
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. Нургалеева, А. Л. Шейкина, А. Л. Шейкина
4. Обеспечить размещение рекомендаций по организации здорового питания детей. Ответственный – ответственные за организацию питания помощники воспитателя Ф. К. Нургалеева, А. Л. Шейкина, Д. С. Кудрявцева.
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. Нургалеева, А. Л. Шейкина, Д. С. Кудрявцева. Обеспечить контроль и ежедневное ведение следующих журналов

5.1. Гигиенический журнал сотрудников (Приложение 1)
Ответственные: Пищевая, склад – ИП Пикулева, помощники воспитателя, работающие с пищевой продукцией – ответственные за организацию питания помощники воспитателя Ф. К. Нургалеева, А. Л. Шейкина, Д. С. Кудрявцева.

5.2. Журнал учёта температурного режима холодильного оборудования (Приложение 2) Ответственные: Пищевая, склад – ИП Пикулева.

5.3. Журнал учёта температуры и влажности в складских помещениях (приложение 3) Ответственные: Пищевая, склад – ИП Пикулева.

5.4. Журнал бракеража готовой пищевой продукции (Приложение 4) ответственные – ответственные за организацию питания помощники воспитателя Ф. К. Нургалеева, А. Л. Шейкина, А. Л. Шейкина.

5.5. Журнал бракеража скоропортящейся продукции (приложение 5) – ответственные – ИП Пикулева.

5.6. Ведомость контроля за рационом питания (Приложение 6) – ИП Пикулева.

6. Обеспечить неукоснительное исполнение санитарных норм и правил, требований соответствующих технических регламентов при приёме, хранении, продольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции, ответственные – кладовщики ИП Пикулева.

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

8. Обеспечить неукоснительное соблюдение санитарных норм и правил при обработке посуды и инвентаря, ежедневной уборке помещений. Ответственные – пищевая, склад – ИП Пикулева, групповые ячейки – ответственные за организацию питания помощники воспитателя Ф. К. Нургалеева, А. Л. Шейкина, Д. С. Кудрявцева, ИП Пикулева.

10. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий
Ознакомлены

Л. И. Макарова



№ п/п	Дат а	Ф.И.О. работник а (последн ее при наличии)	Подпись сотрудника об отсуствии и признаков инфекционных заболеваний	Подпись сотрудника об отсуствии верхних дыхательных путей и гнойниковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностях тела	Результат осмотра медицинским работником (ответственным лицом) (<i>допущен/отстранен</i>)	Подпись медицинского работника (ответственного лица)
1.						
2.						

Журнал учета температурного режима холодильного оборудования

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

Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях

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

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Дата и час изготов- ления браке- ража блюда	Наиме- нование готового блюда	Результаты органолеп- тической оценки	Разрешение к реализации блюда, кулинарного оценки	Подписи членов браке- ражной комиссии	Резуль- таты взвешива- ния порции	Приме- чание
---	--	--	--	---	---	-----------------

Ведомость контроля за рационом питания с _____ по _____

			качества готовых блюдов	изделия		онных блюдов	

Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции

[illegible]

п/п	Наименование группы пищевой продукции	Норма продукции в граммах г (нетто) согласно прило- жению № 12	Количество пищевой продукции в нетто по дням в граммах на одного человека				В среднем за неделю (10 дней)	Откло- нение от нормы в %
			1	2	3	...	7	
								(+/-)

Рекомендации по корректировке меню:
