



## БОЙОРОК

«28» август 2025 й.

№ 133

## ПРИКАЗ

«28» августа 2025 г.

### **Об организации питания детей (в том числе детей - инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья) в 2025– 2026 учебном году**

На основании Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 г. №32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», с целью организации сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню - требованиями и технологическими картами, а также в рамках осуществления в 2025- 2026 учебном году производственного контроля по данному вопросу  
п р и к а з ы в а ю:

1. Заместителя заведующего по административно - хозяйственной части Юзиеву Э.Б. и ответственного за организацию питания Теплову А.Х. назначить ответственными за производственный контроль организации питания.

2. Результаты контроля доводить до членов коллектива ДОУ ежемесячно на производственных совещаниях.

3. Организовать питание детей в МАДОУ ЦРР - детский сад № 16 «Росинка» в соответствии с Основным меню для воспитанников ДОО муниципального района Благовещенский район РБ, утвержденным ИП Хабибовым И.Н. и согласованным с заведующим ДОУ.

4. Изменения в рацион питания детей вносить только с разрешения заведующего детским садом и в соответствии с Методическими указаниями.

5. Назначить повара Минязеву Л.В. ответственной за работу пищеблока на 2025- 2026 учебный год.

6. Возложить ответственность за организацию питания на 2025- 2026 учебный год на диетическую сестру по питанию Теплову А.Х.

7. Ответственному за организацию питания детей диетсестре Тепловой А.Х.:

7.1. Составлять меню - требование накануне предшествующего дня, указанного в меню - требовании.

7.2. При составлении меню - требования учитывать следующее:



– определять нормы на каждого ребенка в соответствии с потребностью, проставляя норму выхода блюд в соответствующую графу;  
– при отсутствии наименования продукта в бланке меню - требования дописывать его в конце списка;

– в конце меню - требования ставить подписи кладовщика, одного из поваров, принимающих продукты из кладовой.

7.3. Представлять меню - требование для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню - требовании.

7.4. Возврат и дополнение продуктов в меню - требование оформлять не позднее 10.00 часов.

7.5. Провести своевременную замену на информационном стенде по питанию: график закладки продуктов в котел, график выдачи готового питания по группам, объем получения блюд в граммах.

7.6. Обновить маркировку на полочке с контрольным блюдом, предусмотреть наличие всех объемов, имеющихся в Типовом рационе питания детей.

7.7. Проводить систематический учет бракеража готовой продукции, накопительные ведомости по выполнению натуральных норм в соответствии с номенклатурой дел.

7.8. Осуществлять контроль за закладкой продуктов в котел в соответствии утвержденным графиком - постоянно;

7.9. Осуществлять контроль за санитарным состоянием пищеблока и кладовых, групп – постоянно.

8. Утвердить график приема пищи:

завтрак                    08.10 – 08.50;  
второй завтрак        10.00 - 11.00  
обед                        11.55 – 13.15;  
ужин                        15.55 – 16.30.

9. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы:

| № п/п | Наименование групп | Время выдачи завтрака | Время выдачи II завтрака | Время выдачи обеда | Время выдачи ужина |
|-------|--------------------|-----------------------|--------------------------|--------------------|--------------------|
| 1     | Мак                | 07.55                 | 9.35                     | 11.35              | 15.40              |
| 2     | Георгин            | 08.00                 | 9.40                     | 11.40              | 15.45              |
| 3     | Роза               | 08.05                 | 9.45                     | 11.45              | 15.50              |
| 4     | Пион               | 08.08                 | 9.50                     | 11.50              | 15.55              |
| 5     | Нарцисс            | 08.11                 | 9.55                     | 11.55              | 16.00              |
| 6     | Ромашка/Фиалка     | 08.14                 | 10.00                    | 12.00              | 16.05              |
| 7     | Лилия/Маргаритка   | 08.17                 | 10.05                    | 12.05              | 16.10              |
| 8     | Василек            | 08.20                 | 10.10                    | 12.10              | 16.15              |

10. Заместителю заведующего по АХЧ Юзиевой Э.Б. и ответственному за организацию питания Тепловой А.Х.:

- проверить складские помещения для хранения продукции на наличие и исправность приборов для измерения относительной влажности и температуры



воздуха; холодильное оборудование – контрольных термометров;

- осуществлять контроль за техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой (одноразового использования, при необходимости), тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления и реализации пищевой продукции; системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения теплоснабжения, вентиляции и освещения;
- с целью исключения опасности загрязнения пищевой продукции токсичными химическими веществами контролировать хранение и изготовление продукции во время проведения мероприятий по дератизации, дезинфекции, дезинсекции в производственных помещениях, не допускать проведение дератизации, дезинфекции и дезинсекции распыляемыми и рассыпаемыми токсичными химическими веществами в присутствии персонала (за исключением персонала организации, задействованного в проведении таких работ);
- в целях исключения риска токсического воздействия на здоровье персонала, в том числе аллергических реакций, обеспечить контроль за использованием моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования (раковин для мытья рук) в соответствии с инструкциями по применению и хранением в специально отведенных местах.

#### 11. Кладовщику Серовой И.Н.:

- осуществлять прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных, в том числе техническими регламентами в случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствии товаросопроводительной документации и маркировки пищевую продукцию и продовольственное (пищевое) сырье не принимать;
- следить за сроками годности, пищевую продукцию с истекшим сроком годности утилизировать;
- с целью исключения опасности загрязнения пищевой продукции токсичными и химическими веществами не допускать их хранение во время проведения мероприятий по дератизации, дезинфекции и дезинсекции в производственных помещениях;
- назначить ответственным за ведением журналов:

Журнал учета температурного режима холодильного оборудования

Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях

Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции

12. Диетсестре по питанию Тепловой А.Х. при составлении меню использовать наименование блюд и кулинарных изделий в соответствии их наименованиям, указанным в технологических документах;

#### 13. Повару Минязовой Л.В.:



- изготавливать блюда, напитки, кулинарные изделия в соответствии с требованиями технических регламентов и едиными санитарными требованиями.
- при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий обеспечивать последовательность и поточность технологических процессов, обеспечивающих химическую, биологическую и физическую (в том числе исключение попадания посторонних предметов и частиц (металлические, деревянные предметы, пластик, стекло) в пищевую продукцию) безопасность;
- изготавливать блюда в соответствии с ассортиментом, утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом, по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции, разработанными утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом;
- не привлекать к приготовлению, порционированию и раздаче изделий, посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности;
- с целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд при раздаче использовать термометр;
- осуществлять питьевой режим с использованием кипяченой питьевой воды, кипятить воду не менее 5 минут; до раздачи детям кипяченую воду охлаждать до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась; смену воды в емкости для её раздачи проводить не реже, чем через 3 часа. Время смены кипяченой воды отмечать в графике.
- целью исключения опасности загрязнения пищевой продукции токсичными химическими веществами не допускать ее хранение во время проведения мероприятий по дератизации, дезинфекции и дезинсекции в производственных помещениях.

14. Назначить диетсестру Теплову А.Х. ответственной за отбор суточной пробы от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

Отбор суточной пробы осуществлять в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) отдельно каждое блюдо и(или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) отбирать в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, бутерброды оставлять поштучно, целиком (в объеме одной порции). Суточные пробы хранить не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/ холодильнике при температуре от +2°С до +6°С.

15. Кухонным работникам Ворожцовой Е.Ю., Нурисламовой И.Р.:

- производить в производственных помещениях пищеблока ежедневно влажную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств. Для уборки производственных помещений использовать отдельный промаркированный инвентарь, хранение которого осуществлять в специально отведенном месте;
- обрабатывать инвентарь для готовой и сырой продукции, хранить его отдельно в производственных цехах;
- маркировать емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного



срока годности (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством);

- мыть и сушить столовые приборы, столовую посуду, чайную посуду, подносы перед раздачей;

- в конце рабочего дня проводить мойку всей посуды, столовых приборов, подносов ручным способом дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению;

- перед сменой кипяченой воды емкость полностью освободить от остатков воды, промыть в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, сполоснуть;

- осуществлять сбор и обращение с отходами в соответствии с требованиями по обращению с твердыми коммунальными отходами и содержанию территории ДОУ;

16. Работникам пищеблока своевременно проходить гигиеническую подготовку и аттестацию, предварительные и периодические медицинские осмотры, вакцинацию, в соответствии с законодательством Российской Федерации.

17. Старшей медицинской сестре Емельяновой Н.В., в случае ее отсутствия ответственному за организацию питания Тепловой А.Х.:

- проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра заносить в гигиенический журнал на бумажном и/или электронном носителях. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену. Своевременно предоставить докладную о выявленных лицах с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционным и заболеваниями с целью временного отстранения от работы с пищевыми продуктами или перевода на другие виды работ.

18. Работникам пищеблока:

- запретить хранить личные вещи, комнатные растения в производственных помещениях пищеблока.

19. Работники пищеблока обязаны:

- оставлять в специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;

- снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты;

- мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;

- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу;

- использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

20. Помощникам воспитателя:



- в конце рабочего дня проводить мойку всей посуды, столовых приборов, подносов ручным способом дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению;

- осуществлять питьевой режим: до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры; смену воды в емкости для её раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа. Время смены кипяченой воды отмечать в графике; перед сменой кипяченой воды емкость полностью освободить от остатков воды, промыть в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, сполоснуть.

21. Педагогам групп размещать в доступных для родителей местах следующую информацию:

- ежедневное меню с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;

- рекомендации по организации здорового питания детей.

- информировать родителей (законных представителей) воспитанников о порядке организации питания в детском саду, навыках и культуре здорового питания детей.

22. На пищеблоке необходимо иметь:

- технологические карты;

- правила охраны труда при эксплуатации электроприборов (вывешиваются около каждого оборудования или хранятся в специальной папке);

- инструкции по организации детского питания в ДОУ;

- медицинскую аптечку;

- огнетушитель;

- диэлектрические коврики около каждого прибора;

- именные инструкции по охране труда и технике безопасности.

23. Ответственность за выполнение приказа возлагаю на ответственного за организацию питания Теплову А.Х., заместителя заведующего по административно-хозяйственной части Юзиеву Э.Б.

24. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Заведующий



С.А. Кислякова

С приказом ознакомлены:

Ялаева И.В. (28.08.2025)

Кривохижина Н.Н. (28.08.2025)

Рахимова М.Л. (28.08.2025)

Шаволина В.А. (28.08.2025)

Нигматзянова Г.А. (28.08.2025)

Ананчева С.С. (28.08.2025)

Батурина Т.А. (28.08.2025)

Двойникова Г.А. (28.08.2025)

Иванова М.В. (28.08.2025)

Салагаева Н.В. (28.08.2025)

Старикова А.М. (28.08.2025)

Шубина Л. В. (28.08.2025)



Абзалова А.Т.(28.08.2025) Аб  
Джаноян О.М.(28.08.2025) Дж  
Асеева С.А.(28.08.2025) Ас  
Гаврилова М.П.(28.08.2025) Гав  
Сафарова Ф.Ю. (28.08.2025) Сф  
Вагапова Г.Р. (28.08.2025) Вг  
Агазаде И.М.(28.08.2025) Аг  
Иванова Т.И.(28.08.2025) Ив  
Исмагилова Г.Ф.(28.08.2025) Ис  
Фаткуллина К.А.(28.08.2025) Фат  
Иванова Л.Г.(28.08.2025) Ив  
Юзиева Э.Б.(28.08.2025) Юз  
Нурисламова И.Р.(28.08.2025) Нур  
Минязева Л.В.(28.08.2025) Ми  
Ворожцова Е.Ю.(28.08.2025) Вор

Галимзянова Г.М.(28.08.2025) Гал  
Мартыщенко О.В.(28.08.2025) М  
Старикова А.И. (28.08.2025) Ст  
Нургалиева М.К. (28.08.2025) Нур  
Погудина Л.Р. (28.08.2025) Пог  
Токарева Н.М.(28.08.2025) Ток  
Малыкина Н.Н.(28.08.2025) Мал  
Маликова И.К.(28.08.2025) Мал  
Абдрахманова А.З.(28.08.2025) Аб  
Осинская Р.Б.(28.08.2025) Ос  
Васильева О.С.(28.08.2025) Вас  
Теплова А.Х.(28.08.2025) Теп  
Емельянова Н.В.(28.08.2025) Ем  
Серова И.Н.(28.08.2025) Сер