

БАШКОРТОСТАН РЕСПУБЛИКАНЫ
БЭЛӘБЭЙ РАЙОНЫ МУНИЦИПАЛЬ РАЙОНЫ
ПРИУТ ЭШСЕЛӘР КАСАБАҢЫНЫҢ ҖАТНАШ
ТӨРЗӘГЕ 3-СӨ “АЛЕНУШКА” БАЛАЛАР
БАКСАНЫ МУНИЦИПАЛЬ АВТОНОМИЯЛЫ
МӘКТӘПКӘСӘ БЕЛЕМ БИРЕҮ
УЧРЕЖДЕНИЕҢЫ
(МАДОУ № 3 Э.К. ПРИУТ)

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ
ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД
КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА № 3
“АЛЕНУШКА” Р.П.ПРИУТОВО
МУНИЦИПАЛЬНОГО
РАЙОНА БЕЛЕБЕЕВСКИЙ РАЙОН
РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН
(МАДОУ № 3 Р.П.ПРИУТОВО)

БОЙОРОК

ПРИКАЗ

01 сентябрь 2025 й.

№ 100

01 сентября 2025 г.

Об организации питания воспитанников в 2025/26 учебном году

В соответствии с постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20, Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения“», постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 „Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи“», положением об организации питания воспитанников, с целью организации сбалансированного питания воспитанников МАДОУ № 3 р.п.Приютово, п р и к а з ы в а ю :

1. Всем участникам организации питания в учреждении строго соблюдать требования СанПиН.
2. Организовать питание воспитанников в ДОУ в соответствии с:
 - Договором от 31.08.2023г. на оказание услуг по организации питания воспитанников с ИП Горбачевской И.И.;
 - Положением по организации питания воспитанников.
3. Организовать 5-ти разовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин) в учреждении в соответствии с примерным 10-ти дневным меню для организации питания детей, в соответствии с физиологическими нормами потребления продуктов питания.
4. Определить следующий график выдачи продукции.

наименование группы	время выдачи
завтрак	
все группы	08.20 мин
второй завтрак	
все группы	10.00мин
обед	
1 младшая	11.30 мин
2 младшая	11.40 мин
средняя	11.50 мин

старшая	12.00 мин
подготовительная	12.10 мин
полдник	
все группы	15.10 мин
ужин	
все группы	17.10 мин

5. Для осуществления контроля за питанием в МАДО №3 р.п.Приютово, назначить ответственной за закладку продуктов с обязательно отметкой и подписью в журнале: в первом корпусе медсестру Хайбрахманову А.Р. и во втором корпусе медсестру А.А. Халикову.

6. Ответственность за организацию питания возложить на медсестру Халикову А.А. и обязать:

- вести контроль за соблюдением технологии приготовления пищи в соответствии с технологическими картами;
- вести бракераж продукции;
- контролировать соблюдение качества и сроков реализации продуктов;
- ежедневно присутствовать при закладке основных продуктов;
- вести контроль за отбором и наличием суточных проб в течение 48 часов;
- осуществлять сбор сведений от воспитателей о количестве детей на текущий день;
- в случае нарушения качества услуг, в соответствии с Договором, составлять акт претензионного характера с участием членов комиссии по контролю за питанием;
- контролировать прохождение медицинского осмотра, гигиенического обучения сотрудников пищеблока.

7. Ответственность за правильностью отбора и хранение суточных проб на пищеблоке возложить на представителей обслуживающее организации (ИП Горбачевская И.И.) – поваров: 1 корпус- Викторова Р.Х., 2 корпус- Тамочкина Л.М.

8. Ответственность за соблюдением методических рекомендаций при организации питания и формирование культурно-гигиенических навыков у воспитанников возложить на воспитателей групп.

9. Персональная ответственность за организацию питания детей в группе возлагается на воспитателей и помощников воспитателя групп. Педагогам и помощникам воспитателя на группах:

- систематически проводить разъяснительную работу с воспитанниками и их родителями (законными представителями) по формированию навыков и культуры здорового питания, этике приема пищи;
- правильно вести таблицу посещаемости детей по фактическому количеству;
- прием ребенка после отсутствия строго при наличии справки о состоянии здоровья;
- строго соблюдать графики получения готовых блюд на пищеблоке;

- получать готовую пищу в отдельную для каждого блюда промаркированную емкость;
 - соблюдать сервировку столов для приема пищи (наличие бумажных салфеток, наборов столовых приборов в соответствии с возрастом детей);
 - своевременно производить раздачу пищи и только в отсутствии детей за столами;
 - соблюдать соответствие норм блюд при раздаче каждому ребенку;
 - использовать индивидуальный подход к ребенку во время приема пищи, с учетом его личностных особенностей;
 - соблюдать питьевой режим;
 - не оставлять детей во время приема пищи без присмотра взрослых.
10. Контроль исполнения оставляю за собой.

Заведующий:



Л.П.Кузьмина