

Муниципальное казенное дошкольное образовательное
учреждение – детский сад №2 «Золотой ключик»
Барабинского района Новосибирской области

ПРИКАЗ

31.08.2026 г.

№ 102

г. БАРАБИНСК

**Об организации питания воспитанников (обучающихся)
в Муниципальном казенном дошкольном образовательном учреждении-
детский сад «Золотой ключик»
Барабинского района Новосибирской области,
в 2026-2027 учебном году**

На основании Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22.06.2026 г. № 19 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.2.4283-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22.06.2026 г. № 18 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.4282-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания обучающихся (воспитанников) в Муниципальном казенном дошкольном образовательном учреждении-детский сад «Золотой ключик» Барабинского района Новосибирской области (далее – МКДОУ №2), строгого выполнения соблюдения технологии приготовления блюд

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание в МКДОУ №2 в соответствии с правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.4282-26, которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности организма в основных пищевых веществах.
2. Возложить ответственность на ответственного за организацию питания в МКДОУ №2 Сыч Е.В., заведующего хозяйственной частью за:
 - 2.1. утверждение десятидневного меню на основе примерного меню для дошкольных общеразвивающих групп с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания;
 - 2.2. ежедневное вывешивание меню на информационных стендах в приемных группах и пищеблоке, размещение на официальном сайте МКДОУ №2 в сети Интернет;
 - 2.3. утверждение ежедневных меню-требований установленного образца для обучающихся (воспитанников) от 1,5 до 7-х лет, общеразвивающих групп с учетом состояния здоровья обучающихся (воспитанников), с указанием выхода блюд для разного возраста и их стоимости;
 - 2.4. представление меню-требования для утверждения заведующему в

день предшествующему дню, указанному в меню-требовании;

2.5. обеспечением контроля за санитарным состоянием пищеблока, оборудованием пищеблока, температурным режимом;

2.6. заключением договоров на поставку продуктов питания с поставщиками;

2.7. обеспечением получения, сохранность и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья с соблюдением санитарно-гигиенических требований.

2.8. выдачей продуктов со склада в пищеблок в соответствии с утвержденным меню-требованием не позднее 15.00 предшествующего дня, указанного в меню-требовании;

2.9. организацией замены продуктов питания на равноценные по пищевой ценности в соответствии с таблицей замены пищевой продукции в граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности при отсутствии основных продуктов питания;

2.10. ежемесячным подсчетом ингредиентов и калорийности пищи по накопительной бухгалтерской ведомости;

2.11. обеспечением пищеблока столовой и кухонной посудой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем, а также хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке.

2.12. обеспечением работы холодильно-технологического оборудования.

3. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания и приготовления пищевой продукции в МКДОУ №2(повар, кухонный рабочий):

3.1. работать по утвержденному меню-требованию;

3.2. строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов, график выдачи готовой продукции на группы в соответствии с нормой, согласно возрасту и количеству детей в группе;

3.3. выставлять контрольные блюда на раздачу после снятия пробы;

3.4. при работе на технологическом оборудовании строго соблюдать инструкции по охране труда;

3.5. обеспечить ежедневный забор суточной пробы от каждой партии, приготовленной пищевой продукции и правильное её хранение;

3.6. неукоснительно соблюдать время с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов).

3.7. помещения пищеблока содержать в чистоте, проводить текущую и генеральную уборки, проветривание и кварцевание согласно графику уборки и кварцевания, соблюдать санитарно-эпидемические требования;

3.8. своевременно проходить профилактический медицинский осмотр;

3.9. соблюдать правила внутреннего трудового распорядка, должностные инструкции, инструкции по охране труда и техники безопасности, инструкции по работе с оборудованием;

3.10. не допускать посторонних на пищеблоке.

4. Медицинскому работнику:

4.1. контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;

4.2.ежедневное проведение С-витаминизации третьего блюда непосредственно перед раздачей;

4.3. контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов (отбор и хранение проб, закладка продуктов, технология приготовления, качество и количество пищи, продуктов, маркировка тары, правила раздачи пищи, санитарно-эпидемиологический режим);

5. Воспитателям, младшим воспитателям МКДОУ №2 обеспечить:

5.1. прием пищи детьми согласно режиму дня;

5.2. соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;

5.3. формирование навыков самообслуживания у обучающихся (воспитанников) и правил этикета;

5.4. организацию требований по соблюдению питьевого режима.

6. Возложить ответственность на младших воспитателей за строгое соблюдение требований СанПиН 2.3/2.4.4282-26, во время организации приема пищи обучающимися (воспитанниками), уборки в группе, мытья посуды.

7. Бракеражной комиссии осуществлять контроль за организацией питания для обучающихся (воспитанников) ДОУ, представлять результаты контроля на заседаниях Совета ДОУ.

8. Секретарю учебной части Козодой Н.Г. ознакомить сотрудников с настоящим приказом.

9. Контроль за исполнением приказа возложить на заведующего хозяйством Сыч Е.В.

Заведующий



Илюшина О.Ю.

С приказом ознакомлены:

Е.В. Сыч

А.Н. Лобашова

Л.В.Борисенко

Е.А. Стренина

Ю.В. Лапко

Т.И. Махлай

Я.Е. Едаменко

Н.В. Плотникова

Ю.В. Шрейдер

Т.В. Сабякина

Т.В. Кочакина

Т.А. Мелникова

Е.И. Арисова

Приложение 1

к приказу МКДОУ №2

от 31.08.2026 № 104

Согласовано:

Ответственный за организацию питания:

Н Е.В.Сыч

Утверждено:

Заведующий

О.Ю. Илюшина
приказ № 104 от 31.08.2026 г.



График выдачи блюд с пищеблока

Группа	Завтрак	Обед	Полдник	Ужин
Гарниз	08.25	11.45	15.00	16.20
Младшая - средняя	08.30	12.00	15.05	16.30
Старшая- подготовительная	08.35	12.15	15.10	16.40