



**Управление образования администрации города Югорска  
Ханты-Мансийского автономного округа – Югры**

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа №5»**

**ПРИКАЗ**

**02.06.2025г.**

**№ 12-в**

**Об организации питания воспитанников  
в 2025-2026 учебном году**

В соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32, Положением об организации питания воспитанников в новой редакции, утвержденным приказом директора от 16.05.2022г. № 72-в, с целью организации сбалансированного рационального питания детей дошкольных групп, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с 20-дневным меню, выполнения норм потребления продуктов питания и их калорийности, повышения качества и эффективности питания детей, а также в рамках осуществления контроля

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Организовать в дошкольных группах 5-ти разовое питание для детей раннего возраста и 4- разовое питание для детей дошкольного возраста, в соответствии с 20-дневным меню для организации питания детей от 0 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет, с 12-ти часовым пребыванием детей, утверждённым приказом директора школы от 16.05.2022 № 58-в.
2. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении поварам, кладовщику, работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.
3. При организации питания составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню. При составлении меню-требования: указывать выход блюд для детей дошкольного возраста; при отсутствии наименования продуктов в бланке меню - требования дописывать его в конце списка; своевременно ставить подписи кладовщика, одного из поваров, принимающих продукты из кладовой; предоставлять меню для утверждения заместителю директора по дошкольному образованию накануне предшествующего дня, указанного в меню.
4. Осуществлять систематический контроль:
  - за закладкой продуктов;
  - за графиком выдачи готовых блюд;
  - за технологией приготовления пищи в соответствии с технологическими картами;
  - за санитарным состоянием пищеблока, оборудования;
  - за правильным хранением продуктов в соответствии с требованием СанПиН;
  - за соблюдение норм температурного режима выдачи готовых блюд;
  - за соблюдение норм температурного режима холодильного оборудования;
  - за ежедневным отбором и правильным хранением суточной пробы готовой продукции.
5. При отсутствии медсестры проводить ежедневный осмотр работников пищеблока дошкольных групп на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний.



6. Поварам: Яниной М.В., Овчинниковой М.В.:

- 6.1. Соблюдать санитарно - эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд, норму выхода готовых блюд;
- 6.2. Производить закладку необходимых продуктов согласно утвержденному графику (приложение 1)
- 6.3. Возложить персональную ответственность на поваров смены за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции в установленном порядке и за ее хранение в течение 48 часов (не считая субботы, воскресенья и праздничных дней) в специальном холодильнике при температуре +2...+6°C.
- 6.4. Готовую пищу выдавать в группы только после проведения контроля членов бракеражной комиссии.

7. Демченко Н.В., кладовщику:

- 7.1. Обеспечить своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых пищевых продуктов;
- 7.2. Осуществлять прием пищевых продуктов и продовольственного сырья при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность;
- 7.3. Результаты контроля поступающих продуктов регистрировать в журнале бракеража, поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов;
- 7.4. Сохранять тару производителя (поставщика), в которой поступает продукция, документацию, удостоверяющую качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) до окончания реализации продукции, сверять ярлыки с накладной, наименованием товара в Договоре с поставщиком;
- 7.5. Обнаруженные некачественные пищевые продукты и продовольственное сырье или их недостачу оформлять актом, который подписывается представителями Учреждения и поставщика в лице экспедитора;
- 7.6. Производить выдачу пищевых продуктов и продовольственного сырья из кладовой в пищеблок в соответствии с утвержденным меню-требованием не позднее 14.00 предшествующего дня, указанного в меню - требовании.
- 7.7. Производить ежемесячно выверку остатков продуктов питания с бухгалтером Учреждения. Сдавать меню - требование в бухгалтерию не реже, чем 2 раза в неделю.

8. Работникам пищеблока на рабочем месте запрещается:

- находиться в верхней одежде,
- хранить личные вещи, носить кольца, серьги,
- закалывать спецодежду булавками,
- пользоваться сотовым телефоном,
- курить.

9. Утвердить:

- 9.1. График выдачи детского питания на пищеблоке на 2025-2026 учебный год (приложение 1)
- 9.2. График выдачи кипяченой воды для питьевого режима на 2025-2026 учебный год (приложение 2).
- 9.3. План мероприятий по контролю за организацией питания на 2025-2026 учебный год (приложение 3).

10. Ответственность за организацию питания детей и питьевого режима в каждой группе несут воспитатели и младшие воспитатели, закрепленные за группой приказом директора.;

11. Воспитателям и младшим воспитателям:

- 11.1. Осуществлять организацию питания и питьевого режима в своей группе в соответствии графиком получения пищи, графиком выдачи кипяченой воды.
- 11.2. Соблюдать режим питания (кратность, длительность интервалов между приемами пищи). Обеспечить питьевой режим с использованием кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3 часов согласно Положению о питьевом режиме.
- 11.3. Создавать условия для приема пищи в соответствии с требованиями.
- 11.4. Создавать условия для обучения детей культурно-гигиеническим навыкам.

11.5. Осуществлять руководство приемом пищи, используя педагогические приемы в соответствии с возрастом. Формировать правильные вкусовые предпочтения детей.

12. Воспитателям групп:

12.1. Информировать родителей об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в групповой ячейке до ухода детей домой. В ежедневном меню указывать наименование блюда и объем порции, а также замены блюд для детей с пищевыми аллергиями и сахарным диабетом.

12.2. Проводить разъяснительные беседы с родителями (законными представителями) воспитанников о важности (не менее чем за сутки) информирования о причинах, которое могут привести к отсутствию воспитанника в учреждении;

12.3. Ежедневно до 12.00 ч. предоставлять информацию о количестве воспитанников, поставленных на питание Демченко Н.В., кладовщику.

13. Младшие воспитатели получают пищу в специальной одежде и промаркированной посуде, предназначенной для кормления детей, освобождают ведро для отходов после каждого приема пищи.

13. Контроль за исполнением приказа возложить на Каневу Н.С., воспитателя.

Директор



Л.Н. Балужева



**ГРАФИК**  
выдачи детского питания на пищеблоке  
на 2025-2026 учебный год

№	Группа	Завтрак	2-й завтрак	Обед	Полдник	Усиленный полдник
1	«Солнышко»	08.15	10.00	12.00	15.30	16.15
2	«Умка»	08.20	10.10	12.30	-	16.50

**ГРАФИК**  
выдачи кипяченой воды для питьевого режима  
на 2025-2026 учебный год

№	Группа	Время выдачи воды			
1	«Солнышко»	07.00	10.00	13.00	16.00
2	«Умка»	07.05	10.05	13.05	16.05

**ПЛАН**  
мероприятий по контролю за организацией питания  
на 2025-2026 учебный год

№	Мероприятия	Дата	Ответственные
1	Издание приказов по организации питания на новый учебный год	Июнь-август	Канева Н.С.
2	Разработка плана работы по организации питания МБОУ «Средняя общеобразовательная школа №5» на 2025-2026 учебный год	Август	Канева Н.С. Спиридонова К.В.
3	Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования на пищеблоке	Ежедневно	Повара
4	Разработка нормативно-методической документации по организации контроля за питанием детей	Август	Канева Н.С. Спиридонова К.В.
5	Замена посуды на пищеблоке: кастрюли, доски, ножи, тазы	В течении года	Сорока Н.А., кладовщик
6	Своевременная замена битой посуды	По мере необходимости	Сорока Н.А., кладовщик
<b>Работа с родителями</b>			
1	Информирование родителей об ассортименте питания детей (меню на день)	Ежедневно	Воспитатели
2	Индивидуальное консультирование родителей детей с плохим аппетитом	По мере необходимости	Воспитатели
3	Консультирование по вопросам организации питания детей в семье через информационные стенды для родителей в группах	1 раз в месяц	Воспитатели
<b>Работа с кадрами</b>			
1	Проверка знаний СанПин поварами на пищеблоке	Индивидуально	Спиридонова К.В, медсестра
2	Оперативный контроль «Привитие культурно - гигиенических навыков»	В течении года	Воспитатели (отражение в планах)
<b>Работа с детьми</b>			
1	Выставка детского творчества из соленого теста «Мы лепили и катали, в печке русской выпекали»		Воспитатели
2	Экскурсия детей на пищеблок		Воспитатели
3	Изготовление атрибутов из соленого теста для сюжетно-ролевой игры «Магазин продуктов»		Воспитатели
4	Изготовление макета «Живые		Воспитатели



	витамины»		
<b>Контроль за организацией питания</b>			
1	Осуществление осмотра при поступлении каждой партии продукции	Ежедневно	Демченко Н.В., кладовщик
2	Соблюдение правил хранения и товарного соседства	Ежедневно	Демченко Н.В., кладовщик
3	Контроль за санитарным состоянием рабочего места повара	Ежедневно	Повара, Медсестра
4	Соблюдение требований к отпуску готовой продукции	Ежедневно	Демченко Н.В., кладовщик
5	Соблюдение и выполнение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания	Ежедневно	Повара, Медсестра
6	Соблюдение технологических инструкций	Ежедневно	Повара, Медсестра
7	Обеспечение С- витаминизации и йодирования рациона питания	Ежедневно	Повара, Медсестра
8	Осуществления контроля качества продукции, наличие товаросопроводительных документов, ведение учетно-отчетной документации	Ежедневно	Демченко Н.В., кладовщик
9	Контроль за закладкой продуктов на пищеблоке	Ежедневно	Демченко Н.В., кладовщик
10	Осуществление входного контроля за условиями транспортировки продуктов питания от поставщиков	Ежедневно	Демченко Н.В., кладовщик
11	Контроль за организацией процесса питания в группах	Ежедневно	Спиридонова К.В., медсестра
12	Соблюдение инструкций выполнения технологических процессов на пищеблоке	Ежедневно	Повара, Медсестра
13	Контроль за состоянием уборочного инвентаря на пищеблоке	Ежедневно	Повара, Медсестра
14	Контроль за температурным режимом в холодильных установках	Ежедневно	Демченко Н.В., кладовщик

ПЕРЕЧЕНЬ РАБОТ  
ВЫПОЛНЯЕМЫХ РАБОТНИКАМИ ПИЩЕБЛОКА

Виды работ по часовому графику		Работник / подпись
Приготовление 1 и 2- завтрака, обеда, раздача всех блюд. Несут ответственность за наличие суточных проб, соблюдение должностных обязанностей и СанПина, ведут учетную запись облучателя циркуляра воздуха по цехам	Повара первой смены работают с 06.00-13.12	
Приготовление 2 х блюд, выпечки, раздача блюд полдника. Несут ответственность за наличие суточных проб, соблюдение должностных обязанностей и СанПина		
Приготовление ужина, раздача всех блюд. Несут ответственность за наличие суточных проб, соблюдение должностных обязанностей и СанПина, ведут учетную запись облучателя циркуляра воздуха по цехам. Принимают продукты питания у кладовщика на следующий рабочий день	Повара второй смены работают с 11.00-18.12	
Проводят генеральную уборку технологического оборудования согласно графика (один раз в месяц)		
Контролирует качество сырья поступающего на пищеблок, проводит ежедневный бракераж готовой пищи, составляет перспективное меню, ведет учетные записи, выполнение работ согласно СанПина и трудового договора		Демченко Н.В., кладовщик