



ПРИКАЗ

Шупашкар хули

г. Чебоксары

12.01.2026 г. № 27- О

**Об организации питания воспитанников и работников
МБДОУ «Детский сад № 211» г. Чебоксары
в 2026 календарном 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, утвержденным приказом заведующего от 11.01.2021 № 2, с целью обеспечения социальных гарантий и организации сбалансированного питания воспитанников детского сада

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать в 2026 календарном году в дни работы МБДОУ «Детский сад № 211» г. Чебоксары:
 - 1.1 4-х разовые горячее питание (завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник) воспитанников учреждения в соответствии с «Примерным 10-ти дневным меню».
 - 1.2 Одноразовое питание сотрудников в обед: первое и третье блюда, хлеб.
 - 1.3. В связи с одинаковым выходом объема порций для сотрудников 1 блюдо и 3 блюдо варить в одних емкостях с «садом». Ответственные: Повара по сменам.
 - 1.4 Утвердить порядок приема пищи сотрудников:
 - 1.4.1. Воспитатели и младшие воспитатели вместе с детьми, в установленное режимом время.
 - 1.4.2. Обслуживающий персонал в установленный час обеденного перерыва.
2. Утвердить состав постоянно действующей группы ХАССП (Приложение 1).
 - 2.1. Поручить постоянно действующей комиссии ХАССП:
 - провести анализ опасных факторов, существенно влияющих на безопасность пищевой продукции;
 - определить критические точки контроля и установить их критические пределы;
 - установить систему мониторинга контроля критических точек контроля;
 - установить корректирующие действия, которые должны быть предприняты, если мониторинг показывает, что критические контрольные точки не находятся под контролем;
 - проводить внутренние проверки ХАССП непосредственно после внедрения системы ХАССП и затем не реже одного раза в год и во внеплановом порядке при выявлении новых неучтенных опасных факторов и рисков;
 - вести документацию относительно всех процедур и записи, соответствующие указанным принципам и их применению;
 - руководствоваться в своей деятельности действующим законодательством;
 - 2.2. Поручить координатору постоянно действующей комиссии ХАССП:
 - вести рабочую документацию группы;
 - руководить деятельностью рабочей группы;
 - отчитываться о работе группы заведующему МБДОУ «Детский сад № 211» г. Чебоксары.

3. Сотрудникам ДОУ строго соблюдать требования постановлений Главного государственного санитарного врача Российской Федерации: от 27.10.2020 г. № 32 санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», от сентября 2020 года № 28 санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (далее-СанПиН), методических рекомендаций МР 2.4.0259-21 от 28.09.2021 г.
4. Утвердить План работы бракеражной комиссии на 2025 год по контролю за организацией питания (Приложение 2).
5. Продлить действие Программы производственного контроля по организации питания.
6. Членам бракеражной комиссии осуществлять систематический контроль за:
- за процессом закладки продуктов;
 - за соблюдением графика выдачи готовых блюд;
 - за технологией приготовления пищи в соответствии с технологическими картами;
 - за содержанием пищеблока, оборудованием, хранением продуктов в соответствии с требованиями СанПиН;
 - за качеством поставляемой продукции в соответствии с установленными требованиями (сроки реализации, соответствие сертификатов качества);
 - за соблюдением норм температурного режима выдачи готовых блюд, холодильного оборудования;
 - за осуществлением ежедневного отбора суточной пробы готовой продукции и хранение ее в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике;
 - за наличием на пищеблоке картотеки технологических карт приготовления блюд в соответствии с меню;
 - за ведением табеля посещаемости детей в группах;
 - за ведением документации пищеблока (журнал бракеража готовой продукции, журнал пищевой продукции – входной контроль и т.д.)
7. Возложить ответственность на кладовщика, Захарову Н.В. за:
- за своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество, и ассортимент продуктов питания.
 - составление меню-требования;
 - осуществление качественного контроля за поступающими продуктами питания в соответствии с установленными требованиями и сопроводительной документацией;
 - возврата обнаруженных некачественных продуктов и др.;
 - строгое соблюдение требований СанПиН по хранению продуктов в условиях склада;
 - ведение необходимой документации;
 - производство выдачи продуктов со склада в пищеблок в соответствии с утвержденным меню;
 - ежемесячную выверку остатков продуктов питания с бухгалтерией;
 - работы с системой Меркурий;
 - составление ежедневного основного меню;
 - составление меню и табеля для питания сотрудников;
8. Возложить на работников пищеблока персональную ответственность за:
- работу только по утвержденному меню;
 - строгое соблюдение технологии приготовления блюд по утвержденным технологическим картам;
 - производство закладки основных продуктов в котел;
 - выдачу готовой продукции только после снятия пробы членами бракеражной комиссии с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале согласно графику выдачи пищи на группы;
 - строгое соблюдение инструкций по охране труда и технике безопасности, в т.ч. пожарной безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;

- 8.1. Работникам пищеблока запрещается раздеваться, хранить личные вещи, продукты питания в пищеблоке, носить украшения во время работы.
- 8.2. Ответственными за организацию питания, за качество приготавливаемых блюд, за соблюдение санитарных норм во время приготовления пищи, за соблюдением технологии приготовления блюд в МБДОУ «Детский сад № 211» г. Чебоксары назначить поваров Кубыркину Н.В. и Ефремову Л.П.
- 8.3. Ответственным за своевременный заказ продуктов питания в соответствии с разрешенным ассортиментом пищевых продуктов для питания детей дошкольного возраста, за графиком завоза продуктов в соответствии с новым рационом питания, за качеством поступивших продуктов назначить кладовщика – Захарову Н.В.
- 8.4. Ответственным за санитарное состояние пищеблока в МБДОУ «Детский сад № 211» г. Чебоксары, за состояние инвентаря, его своевременную маркировку, обновление, обработку назначить Данилову Т.А, кухонного работника.
9. Ответственными за отбор ежедневных суточных проб готовой продукции и обеспечение хранения суточных проб, за их маркировку в соответствии с требованиями СанПиН назначить поваров Кубыркину Н.В. и Ефремову Л.П.
- 9.1. Пробы отбирают только с продукции, приготовленной на пищеблоке ДОУ, а также пищевые продукты, выдаваемые детям без термической обработки в соответствии с меню (подп. 8.1.10 п. 8.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, приложение 4 к МР 2.3.6.0233-21).
10. В рамках выполнения Санитарно-эпидемиологических правил и нормативах СанПиН 2.4.1.3049-13, в целях профилактики недостаточности микронутриентов (витаминов и минеральных веществ) в питании детей используются пищевые продукты, обогащенные микронутриентами. Ответственными за С-витаминизацию третьих блюд назначить медицинскую сестру ДОУ, кладовщика Захарову Н.В.
- 10.1. Ответственным проводить С - витаминизацию третьих блюд согласно инструкции.
- 10.2. Регистрировать в «Журнале проведения С-витаминизации третьих и сладких блюд» дату, время витаминизации, количество порций, количество вводимого препарата из расчета суточной дозы и числа детей, получающих питание, а также сведения о количестве витаминов, поступающих с искусственно витаминизированными блюдами.
11. На заведующего хозяйством Сергееву Е.А. возложить ответственность за:
- бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования и электрооборудования на пищеблоке, оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами;
 - своевременное обеспечение моющими, дезинфицирующими средствами и средствами индивидуальной защиты (маски, перчатки) работников.
12. Возложить персональную ответственность на воспитателей групп за:
- ежедневное вывешивание в уголке для родителей меню;
 - обеспечение приема пищи детьми в соответствии с действующими требованиями;
 - соблюдение санитарно-гигиенических требований и условий приема пищи;
 - формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;
 - организацию питьевого режима в группах, обеспечение безопасности качества питьевой воды.
13. Возложить персональную ответственность на младших воспитателей за:
- обеспечение приема пищи детьми в соответствии с действующими требованиями;
 - соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;
 - формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;
 - организацию питьевого режима в группах, обеспечение безопасности качества питьевой воды.
14. Возложить ответственность на старших воспитателей:
- контроль за организацией питания воспитанников в групповых помещениях;
 - информационное освещение на сайте ДОУ, в социальных сетях;
 - сопровождение информационного поля ДОУ Организация питания в ДОУ»;
 - организацию работы с родителями по данному вопросу.
15. Делопроизводителю в срок до 17.01.2025 г. довести информацию до родителей (законными представителями) воспитанников о предоставлении детям льготного питания и документах, которые для этого необходимо предоставить в детский сад.
16. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой

Заведующий:

М.А. Харитонов

