

**Муниципальное автономное дошкольное образовательное
учреждение -
детский сад № 73**

ул.Уктусская, д.31-А, г. Екатеринбург, 620144? т.(343) 257-74-00, e.mail:
mdou73@eduekb.ru

П Р И К А З

01.09.2025 г.

№ 24-ОД

Об организации питания воспитанников МАДОУ

На основании Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 г. № 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4. 3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 г. № 32 "Об утверждении санитарноэпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", с целью организации сбалансированного рационального питания воспитанников МАДОУ – детского сада №73, строгого выполнения соблюдения технологии приготовления блюд,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание в МАДОУ в соответствии с правилами и нормами СанПин 2.3/2.4.3590-20, которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности организма в основных пищевых веществах.
2. Организовать необходимое количество обязательных приемов пищи, установленных приложением 12 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20: завтрак, второй завтрак, обед и уплотненный полдник.
3. Утвердить график выдачи готовых блюд (Приложение 1)
4. Утвердить объем выдачи блюд для детей с 2 до 7 лет (Приложение 2)
5. Назначить Караусову Н.В., кладовщика МАДОУ ответственным за:
 - 5.1. Разработку цикличного 10-дневного меню с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах;

5.2. Составление ежедневного меню-требования установленного образца с учетом состояния здоровья детей с указанием выхода блюд и калорийности порций для детей от 2 до 7 лет;

5.3. Организацию 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;

5.4. Контроль качества поступающих продуктов, правильностью хранения и соблюдения срока реализации продуктов питания;

5.5. Осуществление приемки продуктов при наличии сопроводительных документов

(накладные, сертификаты, свидетельства о качестве) и работу с поставщиками продуктов питания;

5.6. Ежедневное оформление бракеражного журнала сырой продукции в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

5.7.. Снятие пробы и записи в специальном журнале бракеража готовой пищевой продукции, органолептической оценки качества готовых блюд и разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия;

5.8. Ведение контроля санитарного состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.

5.9. Ежедневное снятие показаний приборов учёта и внесение их в журнале учёта температуры и влажности складских помещений.

5.10. Проведение осмотра персонала пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний и сотрудников ДОУ, оформление гигиенического журнала (сотрудники) работников пищеблока.

5.11. Бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами;

6. Возложить ответственность на шеф – повара Шредер Ю.А., повара Алтаеву Г.Н. за:

6.1 Ежедневный забор суточной пробы от каждой партии приготовленной пищевой продукции и правильное её хранение;

6.2. Хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;

6.3. Правильное выполнение технологии приготовления кулинарных блюд согласно технологической или технико-технологической карте, либо технологической инструкции.

6.4. Выдачу готовой пищи только после снятия пробы;

6.5. Соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов).

7. Возложить ответственность на воспитателей за:

7.1. Обеспечение приема пищи детьми согласно режиму дня;

7.2. Соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;

7.3. Формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;

7.4. Организацию требований по соблюдению питьевого режима:

8. Возложить ответственность на младших воспитателей за: строгое соблюдение требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20, во время приема пищи, уборки в группе, мытье посуды.

9 Утвердить состав и график работы бракеражной комиссии, комиссии по закладке основных продуктов (Приложение 2):

Саушкина О.А. (заведующий) – председатель комиссии;

Суханкина Н.А. (воспитатель) – член комиссии

Филинкова А.В. (воспитатель) – член комиссии;

Ершова Г.С. (воспитатель) – член комиссии;

Караусова Н.В. (кладовщик) – член комиссии.

10. Контроль за выполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий



О.А. Саушкина

Департамент образования Администрации г.Екатеринбурга
Управление образования Ленинского района

**Муниципальное автономное дошкольное образовательное
учреждение -
детский сад № 73**

ул.Уктусская, д.31-А, г. Екатеринбург, 620144? т.(343) 257-74-00, e.mail:
mdou73@eduekb.ru



УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий МАДОУ - детский сад
№73
Приказ № 24-ОД от 01.09.2025 г.
О.А.Саушкина

График выдачи готовых блюд

группа	время				
	завтрак	2 завтрак	обед	полдник	ужин
I младшая группа	8.00	10.00	11.50	14.40	17.00
II младшая группа	8.05	10.05	12.00	14.45	17.05
средняя группа	8.10	10.10	12.10	14.50	17.08
старшая группа	8.15	10.15	12.20	14.55	17.10
подготовительная группа	8.25	10.25	12.40	15.05	17.15

**Группа, находящаяся на карантине,
получает последней**

Департамент образования Администрации г.Екатеринбурга
Управление образования Ленинского района

**Муниципальное автономное дошкольное образовательное
учреждение -
детский сад № 73**

ул.Уктусская, д.31-А, г. Екатеринбург, 620144? т.(343) 257-74-00, e.mail:
mdou73@eduekb.ru



УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий МАДОУ - детский сад
№73
Приказ № 24-ОД от 01.09.2025 г.
О.А.Саушкина

**Объем выдачи блюд
для детей с 1 года до 7 лет**

Наименование блюда	3-7 лет	1-3 лет
	1 завтрак	
Основное блюдо	200	200
Напиток	200	150
Хлеб	40	30
	2 завтрак	
Сок/фрукты	100/100	100/100
	Обед	
Салат	50	40
Суп	200	150
2-е блюдо: мясные, гарнир, подлив	70/100/30 или 200	60/100/20 или 180
Напиток	200	150

хлеб	50	40
	Полдник	
Напиток	200	150
Выпечка/печенье	70/20	50/7
	Ужин	
Основное блюдо	200	200
Напиток	200	150
Хлеб	40	30