

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
Полевского муниципального округа Свердловской области
«Детский сад № 40 общеразвивающего вида»**

Приказ

08 октября 2025 г.

№307/1 -Д

об организации питания воспитанников в 2025- 2026 учебном году

С целью организации сбалансированного и рационального питания детей, для формирования здорового образа жизни, охраны и укрепления здоровья, обеспечения социальной гарантий воспитанников, строгого осуществления контроля по организации питания в ДООУ в 2025- 2026 учебном году

Приказываю:

1. Возложить персональную ответственность за качество организации питания детей в ДООУ – на Анцигину Ольгу Владимировну.
2. Всем работникам МБДОУ ПМО № 40 строго соблюдать требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
4. Возложить персональную ответственность за качество организации питания детей в группах в соответствии с режимом дня, графиком выдачи пищи на воспитателей и младших воспитателей групп:

Центральный, 6		Карла Маркса,3	
Группа № 1	Потемкина О.А.	Группа № 1	Парфенюк Н.М.
	Косачева Н.Н		Рогожкина О.Е.
Группа № 2	Ошуркова Н.В.	Группа № 2	Тарасова Е.А.
	Мясникова С.А.		Касимова О.А.
Группа № 3	Лачимова Л.В.	Группа № 3	Седых И.Л.
	Мельницына Г.А.		Пивоварова О.В.
Группа № 4	Назаренко К.В.	Группа № 4	Живодерова Ю.Г.
	Захарова К.В.		Соболева Т.А.
Группа № 5	Михалева Е.Ф.	Группа № 5	Сулина С.А.
	Стерляжникова Ю.И.		Корягина Л.В.
Группа № 6	Орлова Н.А.	Группа № 6	Сафронова Т.В.
			Гребнева С.А.
Группа № 7	Крашенинникова В.Г.	Группа № 7	Тарасова Е.В.
	Беляева Н.П.		Юровских Н.П.
Группа № 8	Мишарина Н.В.	Группа № 8	Салахова С.Н.
	Карагаева Д.А.		Наумкина В.Д.
Группа № 9	Фарахутдинова С.Р	Группа № 9	

	Царева С.М.		
Группа № 8	Кошечкина Т.А.		
	Мальцева С.И.		
	Савина Т.К.		

4.1. Всем воспитателям, младшим воспитателям:

- строго выполнять график получения готовых блюд на пищеблоке;
- соблюдать сервировку столов для приема пищи (наличие салфеток, столовых приборов) в соответствии с возрастом детей;
- соблюдать температурный режим раздаваемой детям пищи;
- соблюдать соответствие порционных блюд при раздаче каждому ребенку;
- использовать индивидуальный подход к ребенку во время приема пищи с учетом его личностных особенностей;
- вести ежедневный контроль за ведением табеля присутствующих детей с отметкой;
- не оставлять детей во время приема пищи без присмотра и внимания взрослых;
- получать пищу в специально промаркированные емкости с крышкой;
- при приеме пищи использовать отдельную посуду;
- соблюдать питьевой режим в группах.

4.2. Воспитателям всех групп:

- ежедневно с 7.00 вывешивать меню на специальном информационном стенде в приемных группах;
- систематически привлекать родительскую общественность, представителей комиссии по питанию, членов родительского комитета для работы по контролю за организацией питания воспитанников.

5. Куимовой Д.Б., Потаповой М.Н., старшим воспитателям, **Анцигиной О.В.,** специалисту по охране труда своевременно осуществлять контроль за качеством организации питания и созданием условий в группах.

5.1. Включать в оперативный контроль вопросы формирования рационального поведения полезных привычек, культурно – гигиенических навыков, основ культуры питания у детей.

5.2. Организовать проведение разъяснительной работы с воспитанниками, их родителями (законными представителями) по формированию навыков культуры здорового питания, этикета приема пищи.

5.3. Следить за правильной сервировкой стола; доведением до каждого воспитанника нормы питания.

6. Кунгурцевой М.Л., заместителю заведующего по АХЧ:

6.1. Своевременно создавать материально – технические условия для качественной организации питания воспитанников;

- систематически осуществлять проверку сохранности состояния пищеблока и оборудования, а так же его использования работниками КОП по назначению;
- осуществлять систематический контроль за рациональным расходованием ресурсов (электроэнергии, воды и теплоснабжения).

7. Шергиной Д.А., медицинскому работнику МУЗ «ЦГБ» рекомендовать:

- осуществлять качественный контроль за поступающими продуктами питания в соответствии с установленными требованиями;
- обнаруженные некачественные продукты или их недостачу оформлять Актом, который подписывать представителями поставщика в лице экспедитора;

- вести необходимую документацию;
- осуществлять отбор суточной пробы готовой продукции и хранение её в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при соответствующей температуре;
 - осуществлять контроль за хранением продуктов в условиях склада;
 - изменения в меню вносить только с разрешения заведующего ДОУ;
 - контролировать наличие меню на специальном информационном стенде пищеблока.
8. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ ПМО № 40

М.К. Дульцева

С приказом ознакомлены:

Анцигина О.В.

Беляева Н.П.

Кунгурцева М.Л.

Гребнева С.А.

Живодерова Ю.Г.

Захарова К.В.

Наумкина В.Д.

Назаренко К.В.

Карагаева Д.А.

Касимова О.А.

Корягина Л.В.

Кошечкина Т.А.

Крашенинникова В.Г.

Лачимова Л.В.

Мальцева С.И.

Мельницына Г.А.

Мишарина Н.В.

Мясникова С.А.

Орлова Н.А.

Ошуркова Н.В.

Парфенюк Н.М.

Пивоварова О.В.

Потапова М.Н.

Потемкина О.А.

Салахова С.Н.

Савина Т.К.



[Handwritten signatures of the listed staff members over horizontal lines]

Санникова Е.В.

Седых И.Л.

Сулина С.А.

Стерляжникова Ю.И.

Тарасова Е.А.

Тарасова Е.В.

Фарахутдинова С.Р.

Царева С.М.

Шергина Д.А.

Юровских Н.П.

Косарева Н.Н.

Михаилев Е.Р.

