

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ДЕТСКИЙ САД КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА №22 «СОЛНЫШКО»  
Г.МИЧУРИНСКА ТАМБОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

393760 Тамбовская область, г.Мичуринск, ул.Филиппова, д.65-А тел.(475-45) 5-54-70  
E-mail: obrazsolnishko@yandex.ru, http:michdou22/68edu.ru  
ИНН 6827010694 КПП 682701001

**ВЫПИСКА ИЗ ПРИКАЗА**

01.09.2025

№77-ОД

**Об организации питания**

В соответствии с постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации 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», с Федеральным законом Российской Федерации, 1999, №14, ст. 1650; 2000, № 29, ст. 4504, постановлением Правительства Российской Федерации от 24.07.2000 №554 «Об утверждении Положения о государственной санитарно-эпидемиологической службе Российской Федерации и Положения о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании», на основании постановлений администрации Мичуринска Тамбовской области от 28.06.2013 № 1440 «Об изменении режима работы муниципальных дошкольных учреждений, подведомственных управлению народного образования администрации г. Мичуринска», постановления администрации города Мичуринска от 24.10.2016 №2572 «Об утверждении финансовых норм питания детей в муниципальных бюджетных дошкольных образовательных учреждениях города Мичуринска Тамбовской области», с целью организации сбалансированного рационального питания воспитанников в МБДОУ, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2025-2026 учебном году,

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Организовать питание детей в МБДОУ в соответствии с примерным меню, рассчитанным не менее чем на 2 недели, для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3 лет, от 3-х до 7 лет, посещающих МБДОУ, с 10,5-часовым режимом функционирования.

2. Возложить ответственность за организацию рационального питания на Т.В.Объедкову, заведующего хозяйством в соответствии с функциональными обязанностями.

3. Заведующему хозяйством Объедковой Т.В.:

3.1 составлять меню - заказ накануне предшествующего дня, указанного в меню;

3.2 при составлении меню - заказа учитывать следующие требования:

3.2.1 определять нормы на каждого воспитанника, проставляя норму выхода блюд;

3.2.2 при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка;

3.3 представлять меню для утверждения заведующим накануне предшествующего дня, указанного в меню, изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующего МБДОУ;

3.4 возврат и добор продуктов оформлять накладной не позднее 09.00. часов

текущего дня.

4. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в МБДОУ – поварам И.Б.Ремневой, Н.А.Калугиной, заведующему хозяйством – Т.В.Объедковой, повару Н.А. Юдиной:

4.1 разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню;

4.2 за своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых со склада несёт ответственность заведующий хозяйством;

4.3 обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями МБДОУ и поставщиками;

4.4 выдачу продуктов со склада в пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 15.00. предшествующего дня, указанного в меню.

5. В целях организации контроля за приготовлением пищи создать бракеражную комиссию. Запись о проведенном контроле производить в специальном журнале, ответственность за его ведение возлагается на медицинского работника МБДОУ.

6. Повару И.Б.Ремневой, повару Н.А.Калугиной, повару Н.А.Юдиной (корпус) необходимо:

6.1 строго соблюдать технологию приготовления блюд;

6.2 производить закладку основных продуктов в котлы в присутствии членов комиссии по питанию по утвержденному руководителем графику:

07.30 – масло в кашу;

08.00 – мясо в 1-е блюдо;

09.00 – тесто для выпечки;

10.00 - 11.00 – продукты в первое блюдо (овощи, крупы);

11.30 – масло во 2-е блюдо, сахар в 3-е блюдо;

13.00 – продукты для уплотненного полдника;

6.3 выдавать готовую продукцию только после снятия пробы членом комиссии с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале.

7. Работникам пищеблока необходимо раздеваться в специально отведённом месте.

8. На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности;

- должностные инструкции;

- инструкции по соблюдению санитарно-эпидемиологического режима;

- картотеку технологии приготовления блюд;

- медицинскую аптечку;

- график закладки продуктов;

- график выдачи готовых блюд;

- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;

- суточную пробу за 2 суток;

- вымеренную посуду с указанием объёма блюд;

- огнетушитель;

- диэлектрические коврики.

9. Заведующему хозяйством Объедковой Т.В. ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером.

10. Ответственность за организацию питания воспитанников каждой группы несут воспитатели и младшие воспитатели.

11. Во время приема пищи воспитанниками воспитателям и младшим воспитателям заниматься непосредственно организацией питания воспитанников, привитием культурно-гигиенических навыков.

12. Неукоснительно выполнять требования санитарно-эпидемиологического режима.

13. Выполнять питьевой режим.

14. Утвердить график приема пищи:

- завтрак с 08.15 до 09.00 (по возрастным группам);
- второй завтрак с 10.00 до 10.20 (по возрастным группам);
- обед с 11.50 до 13.00 (по возрастным группам);
- уплотненный полдник с 15.30 до 16.00 (по возрастным группам)

15. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы:

| Группы                                 | Завтрак | Второй завтрак | Обед  | Уплотненный полдник |
|----------------------------------------|---------|----------------|-------|---------------------|
| «Цыплята»<br>(от 1,5 до 3 лет)         | 8.20    | 9.10           | 11.50 | 15.20               |
| «Лучики»<br>(от 3 до 4 лет)            | 8.25    | 10.00          | 12.10 | 15.25               |
| «Пчелки»<br>(от 4 до 5 лет)            | 8.30    | 10.05          | 12.20 | 15.30               |
| «Улыбка»<br>(от 5 до 6 лет)            | 8.35    | 10.10          | 12.30 | 15.35               |
| «Росинка»<br>(от 6 до 7 лет)           | 8.40    | 10.20          | 12.40 | 15.40               |
| «Капелька»<br>(1,5 до 4 лет)<br>корпус | 8.20    | 9.10           | 11.50 | 15.20               |
| «Цветик-семицветик»<br>(от 4 до 7 лет) | 8.30    | 10.10          | 12.10 | 15.30               |

16. Утвердить примерные возрастные объемы порций для детей в возрасте от 1,5 до 3 лет, от 3 до 7 лет.

| Наименование блюд                    | Вес (масса) в граммах |
|--------------------------------------|-----------------------|
|                                      | от 1,5 до 3 лет       |
| <b>Завтрак</b>                       |                       |
| Каша, овощное блюдо                  | 130-150               |
| Яичное блюдо                         | 50                    |
| Творожное блюдо                      | 130                   |
| Мясное, рыбное блюдо                 | 50-60                 |
| Салат овощной                        | 30-40                 |
| Напиток (какао, чай, молоко и т. П.) | 150-180               |
| <b>Второй завтрак</b>                |                       |
| Яблоко                               | 95                    |
| Сок                                  | 100                   |
| <b>Обед</b>                          |                       |
| Салат, закуска                       | 30-40                 |
| Первое блюдо                         | 150-180               |

|                                      |                                                |
|--------------------------------------|------------------------------------------------|
| Блюдо из мяса, рыбы, птицы           | 50-60                                          |
| Гарнир                               | 110-120                                        |
| Третье блюдо (напиток)               | 150-180                                        |
| <b>Уплотненный полдник</b>           |                                                |
| Кефир, молоко                        | 150-180                                        |
| Булочка, выпечка (печенье, вафли)    | 50-60                                          |
| Блюдо из творога, круп, овощей       | 130-150                                        |
| Свежие фрукты                        | 95                                             |
| Хлеб на весь день:                   |                                                |
| пшеничный                            | 60                                             |
| ржаной                               | 40                                             |
| <b>Наименование блюд</b>             | <b>Вес (масса) в граммах<br/>от 3 до 7 лет</b> |
| <b>Завтрак</b>                       |                                                |
| Каша, овощное блюдо                  | 150-200                                        |
| Яичное блюдо                         | 100-150                                        |
| Творожное блюдо                      | 150-200                                        |
| Мясное, рыбное блюдо                 | 70-80                                          |
| Салат овощной                        | 50-60                                          |
| Напиток (какао, чай, молоко и т. П.) | 180-200                                        |
| <b>Второй завтрак</b>                |                                                |
| Яблоко                               | 100                                            |
| Сок                                  | 180-200                                        |
| <b>Обед</b>                          |                                                |
| Салат, закуска                       | 50-60                                          |
| Первое блюдо                         | 180-200                                        |
| Блюдо из мяса, рыбы, птицы           | 70-80                                          |
| Гарнир                               | 130-150                                        |
| Третье блюдо (напиток)               | 180-200                                        |
| <b>Уплотненный полдник</b>           |                                                |
| Кефир, молоко                        | 180-200                                        |
| Булочка, выпечка (печенье, вафли)    | 70-80                                          |
| Блюдо из творога, круп, овощей       | 100-150                                        |
| Свежие фрукты                        | 100                                            |
| Хлеб на весь день:                   |                                                |
| пшеничный                            | 80                                             |
| ржаной                               | 50                                             |

17. Утвердить суммарные объемы блюд при приеме пищи (в граммах):

| Возраст детей   | Завтрак | Второй завтрак | Обед | Уплотненный полдник |
|-----------------|---------|----------------|------|---------------------|
| от 1,5 до 3 лет | 350     | 100            | 450  | 400                 |

| Возраст детей | Завтрак | Второй завтрак | Обед | Уплотненный полдник |
|---------------|---------|----------------|------|---------------------|
| от 3 до 7 лет | 400     | 100            | 600  | 450                 |

18. Утвердить программу производственного контроля организации питания в МБДОУ.

19. Утвердить технологические карты для приготовления блюд для детей от 1,5-3 лет, от 3-7 лет.

20. Общий контроль за организацией питания возложить на заведующего Царькову Н.В., в отсутствии заведующего Царьковой Н.В. на старшего воспитателя Расторгуеву О.Н., завхоза Обьедкову Т.В.

21. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

КОПИЯ ВЕРНА

Заведующий МБДОУ



*Царькова Н.В.*