

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ДЕТСКИЙ САД № 20 «ЮГОРКА»  
(МБДОУ № 20 «ЮГОРКА»)**

**П Р И К А З**

11.07.2025

№ ДС20-11-139/5

г. Сургут

Об организации питания в ДОУ

На основании Федерального Закона «Об образовании РФ» от 29.12.2012 №273-ФЗ, требований СанПиН 2.3/2.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года № 32, с целью осуществления контроля в целях организации качественного сбалансированного питания воспитанников МБДОУ в 2025-2026 учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать в соответствии с правилами и нормами СанПиН 2.3/2.3590-20 полноценное, разнообразное по составу продуктов питания воспитанников ДОУ, которое должно полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах.

1.1. Возложить ответственность на сотрудников пищеблока, младших воспитателей, воспитателей групп за неукоснительное соблюдение требований СанПиН 2.3/2.3590-20 и «Положения об организации питания воспитанников МБДОУ №20 «Югорка», утвержденного приказом №20-11-7/1 от 11.01.2021г.

2. Возложить ответственность на медицинского работника ДОУ за:

2. 1. контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
2. 2. контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
2. 3. снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдачи;
2. 4. контроль ежедневного забора суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;
2. 5. ведение контроля санитарного состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.

3. Возложить ответственность на шеф-повара Харченко Л.М. за:

3. 1. разработку перспективного меню с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания – при непосредственном участии кладовщика;
3. 2. составление ежедневного меню-требования установленного образца с учетом состояния здоровья детей с указанием выхода блюд для разного возраста– при непосредственном участии кладовщика;
3. 3. хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;
3. 4. правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов;

3. 5. выдачу готовой пищи только после снятия пробы;
3. 6. ежедневного забора суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение
3. 7. соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождение на горячей плите (не более 2-х часов).
4. Возложить ответственность на заместителя заведующего по АХР – Савенкову Е.Г., кладовщика Зайченко А.М. за:
  4. 1. бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами;
  4. 2. сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранение и сроки реализации;
  4. 3. качественно организованную работу с поставщиками продуктов.
5. Возложить ответственность на воспитателей и младших воспитателей за:
  5. 1. обеспечение приема пищи детьми;
  5. 2. соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;
  5. 3. соблюдение требований к сервировке стола и подаче блюд;
  5. 4. формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;
  5. 5. организацию питьевого режима в группах, обеспечение безопасности качества питьевой воды.
6. Контроль выполнения данного приказа оставляю за собой.

Заведующий

**Подписано электронной подписью**

Сертификат:  
3427224552B307746AC472C44ACE804C  
Владелец:  
Собакинских Оксана Владимировна  
Действителен: с 09.07.2024 по 02.10.2025

О.В. Собакинских

С приказом ознакомлены:

« \_\_ » \_\_\_\_ 20\_\_ г. \_\_\_\_\_

Е.Г.Савенкова

« \_\_ » \_\_\_\_ 20\_\_ г. \_\_\_\_\_

Л.М. Харченко

« \_\_ » \_\_\_\_ 20\_\_ г. \_\_\_\_\_

А.М.Зайченко