

ПРИКАЗ

28.08.2025

№ 149 – У

Об организации питания
в МАДОУ «ДС № 478
г. Челябинска»

На основании СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020г. № 28, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 г. № 32, Муниципального задания на 2025 год, Положения об организации питания в МАДОУ «ДС № 478 г. Челябинска» и в целях усиления контроля за организацией питания детей в МАДОУ «ДС № 478 г. Челябинска»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание в МАДОУ «ДС № 478 г. Челябинска» в соответствии с правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20 которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах.
2. Возложить ответственность на инструктора по гигиеническому воспитанию Киль И.Ф.:
 - 1) за организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с Таблицей замены пищевой продукции в граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности при отсутствии основных продуктов (Приложение № 11 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
 - 2) за снятие пробы, оценку готовых блюд, разрешение их к выдаче и запись в Журнале бракеража готовой кулинарной продукции;
 - 3) за ведение контроля санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.
3. Возложить ответственность на шеф-повара Александрову А.А.:
 - 1) за составление ежедневного меню-требования на выдачу продуктов установленного образца с учетом 4-х разового питания в детском саду (завтрак, второй завтрак, обед, усиленный полдник) и ужина дома, состояния здоровья детей, с указанием выхода блюд для разного возраста; меню-требование на выдачу продуктов выписывать на основании примерного 21-дневного меню для организации питания детей в возрасте от 1,5-х до 3-х лет и от 3-х до 7 лет, посещающих дошкольное образовательное учреждение с 12-часовым пребыванием детей, разработанного на основе программы «НОТ: учет питания в ДДУ».

- 2) за соблюдение натуральных норм питания не менее 85%;
- 3) за замену продуктов на равноценные по составу в соответствии с Таблицей замены пищевой продукции в граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности при отсутствии основных продуктов (Приложение № 11 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- 4) за хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;
- 5) за правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов, проведение С-витаминации 3-его блюда в соответствии с требованиями СП;
- 6) за совместное с инструктором по гигиеническому воспитанию составление разнообразного меню;
- 7) за выдачу готовой пищи только после снятия пробы.

4. Для проведения контроля выдачи готовой пищи:

- 1) создать бракеражную комиссию в составе:

Перель А.В. – заведующий

Ромашина Е.В. – старший воспитатель

Александрова А.А. – шеф-повар

Киль И.Ф. – инструктор по гигиеническому воспитанию

- 2) результаты контроля регистрировать в Журнале бракеража готовой кулинарной продукции (Приложение № 4 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

5. Возложить ответственность на Балыбердину Э.А., заместителя заведующего по АХЧ, за бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарем, посудой и моющими средствами.

6. Возложить ответственность на Балдину Т.А., кладовщика, за сохранность и доставку продуктов питания, их хранение и сроки реализации, за работу с поставщиками продуктов.

7. Возложить ответственность на воспитателей и помощников воспитателей:

- 1) за обеспечение приема пищи детьми;
- 2) за соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;
- 3) за формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;
- 4) за организацию питьевого режима в группах, обеспечение безопасности качества питьевой воды.

8. Киль И.Ф., инструктору по гигиеническому воспитанию, провести инструктаж с работниками пищеблока и помощниками воспитателя по организации питания детей в МАДОУ «ДС № 478 г. Челябинска» в соответствии с санитарными правилами и требованиями, срок до 19.09.2025.

9. Ушаковой Ю.Н., бухгалтеру:

- 1) строго соблюдать денежные нормы питания в соответствии с нормативом не ниже 133 рублей в день – постоянно;
- 2) обеспечить своевременную оплату по договорам за счет бюджетных и внебюджетных средств;
- 3) ежемесячно предоставлять отчеты о выполнении норм питания заведующему Учреждения.

10. В целях осуществления общественного контроля по закладке продуктов питания на пищеблоке в МАДОУ «ДС № 478 г. Челябинска» назначить ответственных по

общественному контролю при закладке продуктов питания на пищеблоке МАДОУ «ДС № 478 г. Челябинска»:

Ашмарина Г.А.	- воспитатель
Ромашина Е.В.	- старший воспитатель
Бикеева И.Н.	- главный бухгалтер
Вилль Р.Б.	- музыкальный руководитель
Ушакова Ю.Н.	- бухгалтер
Шайдулина Л.Н.	- воспитатель
Мустафина Р.З.	- воспитатель
Балыбердина Э.А.	- заместитель заведующего по АХЧ
Роллер Н.С.	- инспектор по кадрам

11. Утвердить:

- 1) График выдачи пищи на группы на холодный период года с сентября 2025 года по май 2026 года (Приложение № 1).
- 2) График общественного контроля по закладке продуктов питания на пищеблоке в МАДОУ «ДС № 478 г. Челябинска» (Приложение № 2).
- 3) Циклограмму контроля по организации питания детей в МАДОУ «ДС № 478 г. Челябинска» (Приложение № 3).
- 4) Двадцати-однодневное меню в МАДОУ «ДС № 478 г. Челябинска» на период с 01.09.2025 по 30.11.2025 в соответствии с правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20, которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах (Приложение 4 - 11).

12. Контроль исполнения данного приказа оставляю за собой.

Заведующий

А.В. Перель

Ознакомлены:

1	Александрова А.А.		21	Николаева И.О.	
2	Афанасьева О.А.		22	Печенкина Е.Д.	
3	Ашмарина Г.А.		23	Пчелинцева Т.Г.	
4	Бабкина А.Ю.		24	Пушкарева А.А.	
5	Балдина Т.А.		25	Роллер Н.С.	
6	Балыбердина В.Ю.		26	Ромашина Е.В.	
7	Балыбердина Э.А.		27	Садыкова Э.М.	
8	Бикеева И.Н.		28	Соснина Е.А.	
9	Болтаева Т.Н.		29	Соловьянова А.А.	
10	Вахитова Р.Р.		30	Геплякова О.А.	
11	Вилль Р.Б.		31	Ушакова С.В.	
12	Годзельных Я.С.		32	Ушакова Ю.Н.	
13	Давыдович А.К.		33	Фахрутдинова И.А.	
14	Каменева Л.М.		34	Хузнахметова Р.Ш.	
15	Киль И.Ф.		35	Целищева Н.Р.	
16	Кондрахина В.О.		36	Шайдулина Л.Н.	

**Циклограмма контроля по организации питания детей
в МАДОУ «ДС № 478 г. Челябинска»**

Осуществляет контроль	Контролируемый (должность)	Вопросы контроля по организации питания	Сроки
Заведующий	Главного бухгалтера	- Финансовый мониторинг по себестоимости детского дня	Ежемесячно
	Бухгалтера	-- Анализ расходования родительских средств на организацию питания	Ежемесячно
		– Анализ родительской оплаты Выявление задолжников	Ежемесячно
	Бухгалтера	– Сверка ассигнования на питание с РУО	Ежеквартальн
	Инструктора по гигиеническому воспитанию	– Выполнение обязанностей по контролю за организацией питания на пищеблоке и в группах	Ежемесячно
		– Соблюдение требований по витаминизации третьего блюда	Ежемесячно
	Зам. заведующего АХЧ (заведующий хозяйством)	– Своевременность заключения договоров с ООО «Челябторгтехник» на обслуживание технического оборудования пищеблока, качество обслуживания	1 раз в год
	Старшего воспитателя	– Соблюдение условий по организации питания	Ежеквартальн
		– Сформированность культурно-гигиенических навыков	
		– Соблюдение режима питания, работа дежурных детей, сервировка стола, культура еды и т.д.	
Главный бухгалтер	Бухгалтера	– Своевременность доставки продуктов питания	Ежеквартальн
		– Ведение ведомости контроля за рационом	Ежемесячно
		– Ведение документации по питанию	Ежемесячно
		– Анализ расходования родительских средств на организацию питания	Ежемесячно
		– Ведение документации по питанию	Ежемесячно
Инструктор по гигиеническому воспитанию	Кладовщика	– Снятие остатков продуктов питания	Ежеквартальн
		-- Согласование закупок продуктов с бухгалтером	Постоянно
		- Соблюдение сроков реализации продуктов (сертификация, соседство, санитарные условия)	Постоянно
		– Ведение документации по питанию	Постоянно
		– Ведение бракеража сырой продукции	Постоянно

	Шеф-повара	– Своевременное клеймение весов	1 раз в год
		– Соблюдение санитарно-гигиенических требований при проведении текущих и генеральных уборок на складе	Постоянно
		– Выход блюд готовой продукции с отметкой в Журнале бракеража готовой продукции	Постоянно
		– Контрольное взвешивание выданных блюд готовой продукции на пищеблоке	Ежеквартальн
		– Контрольное взвешивание выданных блюд на группах	Ежеквартальн
		– Ведение бракеража готовой продукции	Постоянно
		– Качество приготовления пищи (закладка продуктов, соблюдение технологии)	Постоянно
		– Обработка сырых и вареных продуктов	Постоянно
		– Ведение документации по питанию	Постоянно
		– Соблюдение санитарно-гигиенических требований при проведении текущих и генеральных уборок на пищеблоке	Постоянно
		– Системность выставления контрольных блюд	Постоянно
		– Соблюдение требований по хранению суточных проб	Постоянно
		– Контроль за ведением журнала «Здоровье», прохождение медосмотра работников пищеблока	Постоянно
	Помощников воспитателей	– Соблюдение условий по организации питания	Постоянно
		– Соблюдение режима питания, сервировка стола	
		– Соблюдение графика выдачи пищи	Постоянно
		– Контрольное взвешивание блюда (в группе)	Ежеквартальн
		– Соблюдение маркировки при использовании спецодежды, посуды	Постоянно
		– Безопасность используемых ёмкостей (фарфор, эмаль и т.д.)	Постоянно
		– Соблюдение рекомендаций для детей аллергиков	Постоянно
	Воспитателей	– Соблюдение условий по организации питания	Ежемесячно
		– Формирование у детей культурно-гигиенических навыков	
		– Соблюдение режима питания, сервировка стола, культура еды и т.д.	
		– Соблюдение рекомендаций для детей аллергиков	Постоянно
Зам. зав. АХЧ (заведующий)	Помощников воспитателей	– Соблюдение маркировки при использовании спецодежды, посуды	Ежемесячно

хозяйством)		– Безопасность используемых ёмкостей (фарфор, эмаль и т.д.)	Ежемесячно
Шеф-повар	Поваров	– Ведение бракеража сырой продукции.	Постоянно
		– Качество в приготовлении пищи (закладка продуктов, соблюдение технологии)	Постоянно
		– Обработка сырых и вареных продуктов	
		– Соблюдение графика выдачи пищи	Постоянно
		– Контрольное взвешивание блюда (на кухне, в группе)	Постоянно
		– Ведение документации по питанию	Постоянно
		– Соблюдение маркировки при использовании спецодежды, посуды	Постоянно
		– Безопасность используемых ёмкостей (фарфор, эмаль и т.д.)	Постоянно
		– Соблюдение санитарно-гигиенических требований при проведении текущих и генеральных уборок на пищеблоке	Постоянно
		– Системность выставления суточных проб	Постоянно
	Кухонных рабочих	– Соблюдение маркировки при использовании спецодежды, посуды	Постоянно
		– Соблюдение санитарно-гигиенических требований при проведении текущих и генеральных уборок на пищеблоке	Постоянно
Старший воспитатель	Воспитателей	– Соблюдение условий по организации питания – Формирование у детей культурно-гигиенических навыков – Соблюдение режима питания, работа дежурных детей, сервировка стола и т.д.	Постоянно

ГРАФИК
выдачи пищи
на 2025 – 2026 учебный год
(холодный период)

Группа	Завтрак	Второй завтрак	Обед	Усиленный полдник
№ 5 – вторая группа раннего возраста (1,6 -3 лет)	8:05	9:32	11:30	15:35
№ 4 - первая младшая группа (2 – 3 лет)	8:07	9:35	11:32	15:38
№ 10 - вторая младшая группа (3 - 4 лет)	8:10	9:37	11:45	15:40
№ 12 – вторая младшая группа (3 - 4 лет)	8:12	9:39	11:50	15:43
№ 6 – средняя группа (4 – 5 лет)	8:14	9:41	11:53	15:45
№ 1 - смешанная группа компенсирующей направленности (с 3 - 5 лет)	8:16	9:43	11:56	15:47
№ 2 - старшая группа компенсирующей направленности (с 5 - 6 лет)	8:18	9:45	12:00	15:50
№ 3 - старшая группа компенсирующей направленности (с 5 - 6 лет)	8:20	9:47	12:05	15:53
№ 11 - старшая группа (5 – 6 лет)	8:22	9:49	12:10	15:56
№ 9 - старшая группа (5 – 6 лет)	8:24	9:51	12:15	15:58
№ 7 - подготовительная к школе группа компенсирующей направленности (6 – 7 лет)	8:26	9:53	12:25	16:02
№ 8 - подготовительная к школе группа (6 – 7 лет)	8:28	9:55	12:30	16:04

ГРАФИК
общественного контроля
по закладке продуктов питания на пищеблоке

№	Продукт	Время проверки		Ф.И.О. проверяющего
1	Курица (тушки)	сырая	16.00 накануне	Бикеева И.Н. Ушакова Ю.Н.
		вареная	9.00	
2	Мясо	сырое	16.00 накануне	Бикеева И.Н.
		вареное	9.00	
3	Мясо на котлеты	сырое	8.30	Ромашина Е.В.
4	Печень	сырая	16.00 накануне	Роллер Н.С.
		филе + отходы	10.00	
5	Рыба на суфле	фарш	14.00	Ашмарина Г.А.
6	Рыба на котлеты	мороженная	16.00 накануне	Ушакова Ю.Н. Роллер Н.С.
		фарш	14.00, 10.00	
7	Рыба порционно	мороженная	16.00 накануне	Роллер Н.С.
		филе + отходы	10.00	
8	Масло	в пачках	7.30	Мустафина Р.З.
9	Сыр	нарезанный порционно	7.30	Шайдулина Л.Н.
10	Творог	в пачках	13.00	Роллер Н.С.
11	Сметана	банки	10.00	Балыбердина Э.А.
12	Молоко	пакеты	14.00	Балыбердина Э.А.
13	Фрукты	при раздаче - поштучно	9.15	Ромашина Е.В.
14	Сок	при раздаче - поштучно	14.30	Вилль Р.Б.
15	Крупы	Обед, ужин	10.00, 14.00	Балыбердина Э.А.
16	Сахар	Завтрак, обед, ужин	10.00, 14.00	Ушакова Ю.Н.

Алгоритм проведения:

1. Смотреть общий вес продукта в меню-требовании (графа № 24).
2. При необходимости перевести в количество пачек, пакетов, банок (молоко, сметана, масло, сок).
3. Взвесить, посчитать.
4. Поставить отметку о соответствии (несоответствии) и подпись в Журнале общественного контроля.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 283065556778247684513821978221916535412716623625

Владелец Перель Анна Владимировна

Действителен с 10.12.2024 по 10.12.2025