

От 28.08.2025 г.

№ 50 - 01

**«Об организации горячего питания в МБДОУ № 23»**

В соответствии со статьями 37, 79 пункта 7 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания детей и молодежи» утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28, СанПиН 2.3.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» утвержденными постановлением Главного санитарного врача Российской Федерации от 22.05.2003 № 98, Законом Республики Крым от 06.07.2015 № 131-ЗРК/2015 «Об образовании в Республике Крым», постановлением Совета министров Республики Крым от 29.03.2024 № 241 «Об утверждении Государственной программы развития образования в Республике Крым», Региональным стандартом оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся в государственных и муниципальных общеобразовательных организациях Республики Крым, утвержденным приказом Министерства образования, науки и молодежи Республики Крым от 18.05.2022 № 798, с целью контроля за организацией и качеством питания воспитанников в МБДОУ «Детский сад № 23».

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Организовать горячее питание воспитанников в 2025/2026 учебном году в дни работы Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 23» Мунципального образования городской округ Ялта Республики Крым (далее детский сад) каждой возрастной группы (3-7 лет).
2. Установить кратность приемов пищи в группах с режимом пребывания 12 часов – 5-ти разовое питание.
3. Горячее питание воспитанников за счет родителейских средств составляет – 176,75 руб. в день.
4. Определить следующий режим питания воспитанников:

298624, г. Ялта, Республика Крым, ул. Братьев Проскуриных дом 11,  
e-mail: sadik\_23-yalta@crimeaedu.ru  
ИНН 9103017002 КПП 910301001 ОГРН 1149102175969 ОКПО 00806588

Крым	
Муниципальный бюджетный дошкольный образовательный учреждение «Детский сад № 23»	Муниципальный образовательный центр округа муниципаль
городской округ Ялта Республики Крым	«23-джи багалап батъасы»
муниципального образования	тешкилининь
государственной Республики Крым	муниципаль бюджет
мектепкедже тасиль муэссеси	Кырым Джумхуриети Ялта

Время приема пищи	Режим питания в зависимости от длительности пребывания детей в МБДОУ 12 часов
8.30-9.00	Завтрак
10.20-10.50	Второй завтрак
12.15-13.00	Обед
15.30-16.00	Уплотненный полдник (в два приема пищи)
18.00-18.30	

5. Ответственному за организацию питания заведующему хозяйством Гриневой А.А.:  
 - осуществлять обществено-административный контроль за организацией питания воспитанников в МБДОУ № 23;  
 - проводить мониторинг организации питания воспитанников, в том числе анкетирования;  
 - осуществлять контроль за санитарным состоянием кухни;

- контролировать организацию питания, качество поступающего сырья на пищеблок детского сада;  
 - оформлять и своевременно заполнять журналы в соответствии с требованиями СанПин журналы бракеража готовой пищевой продукции, журнал бракеража холодильного оборудования; журнал учета журналы учета температуры режима холодильника в складских помещениях;  
 - осуществлять контроль соблюдения режима питания детей;

6. Воспитателям групп:

- в дни работы МБДОУ «Детский сад № 23» предоставлять ответственному за организацию питания Гриневой А.А. информацию об отсутствующих воспитанниках и сроках их отсутствия; проводить разъяснительные беседы с родителями (законными представителями) воспитанников о важности (не менее чем за сутки) информирования о причинах, которые могут привести к отсутствию воспитанника в детском саду;  
 - информировать родителей (законных представителей) воспитанников о порядке организации питания в детском саду, навыках и культуре здорового питания детей.

7. Поварам:

- Работать только по утвержденному и правильно оформленному меню. Изменения вносить только с разрешения ответственного за организацию питания;  
 - Строго соблюдать технологию приготовления блюд по утвержденным технологическим картам.  
 - Выдавать готовую продукцию только после снятия пробы членами бракеражной комиссии с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале.  
 - Соблюдать условия хранения пищевых продуктов, проводить контроль за температурой в холодильниках и морозильных камерах.  
 - Строго соблюдать гигиенические требования в технологическом процессе, при кулинарной обработке пищевых продуктов.  
 - Не использовать в питании детей продуктов, запрещенных санитарными правилами.  
 - Выставлять контрольное блюдо для всех возрастных групп.  
 - Исключить возможность контакта сырых и готовых к употреблению продуктов, строго соблюдать требования к производственному оборудованию и разделочному инвентарю пищеблока.  
 - Соблюдать инструкцию по применению моющих и дезинфицирующих средств.

- Обеспечить качество мытья кухонной посуды, раздельных досок, мелкого деревянного, металлического инвентаря, рабочих столов в соответствии с требованиями санитарных правил.
- Соблюдать правила личной гигиены, работу проводить в спецодежде, с подбранными волосями, в колпаке или косынке, во время прохождения медицинский осмотр.

#### 8. Помощникам воспитателя :

- Соблюдать график получения детского питания и приема пищи детьми.
- Осуществлять сервировку в соответствии с перечнем блюд по меню, требованию этикета и возрастными особенностями детей.
- Соблюдать требуемую температуру блюд.
- Неукоснительно соблюдать объем порций при раздаче пищи, санитарные нормы по организации питания.

- Получать питание с пищеблока согласно утвержденному графику выдачи.
- Осуществлять доставку пищи от пищеблока до группы в специально выделенных промаркированных закрытых емкостях.

- Контролировать количество одновременно используемой столовой посуды и приборов, которые должны соответствовать списочному составу детей в группе.
- Мыть, хранить столовую посуду для персонала в буфетной групповой ячейки отдельно от столовой посуды, предназначенной для детей.

- Не допускать использование посуды с отбитыми краями, трещинами, сколами и другими дефектами.

- Собирать пищевые отходы в группе в промаркированные ведра или специальную тару с крышками, очистку которых проводить по мере заполнения их не более чем на 2/3 объема.

- При раздаче пищи пользоваться халатом, косынкой, одноразовыми перчатками.
- Столы в групповых помещениях мыть горячей водой с мылом до и после каждого приема пищи с использованием одноразовой ветоши.

- Соблюдать гигиену питания и сервировку стола.
- Горячее питание раскладывать в отсутствия детей.
- Создавать условия для формирования культурно-гигиенических навыков поведения за столом.

9. Ответственному за организацию питания Гринёвой А.А. в срок до 01.09.2025г. ознакомить с настоящим приказом работников, в нем указанных.
10. Копытовой О.В. разместить настоящий приказ на официальном сайте детского сада.
11. Контроль исполнения настоящего приказа возложить на ответственного за организацию питания Гринёву А.А.



С.А. Клеповицкая

Заведующий МБДОУ № 23