



Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 17 «Медвежонок»
муниципального округа город-курорт Ялта Республики Крым

298640, ул. Соловьева, д.8, пгт Гурзуф, г. Ялта, Республика Крым.
т. (7978) 455-24-13, электронный адрес: sadik_21-gurzuf@crimcaedu.ru
ИНН 9103017299 КПП 910301001 ОГРН 1149102177036 ОКПО 00809109

ПРИКАЗ

От 02.03.2026г.

№ 31/од

**Об организации питания воспитанников
в МБДОУ № 17 в 2025/2026 учебном году.**

В целях организации здорового и безопасного питания в образовательных учреждениях образования муниципального образования городской округ Ялта Республики Крым, условий сохранения и укрепления здоровья воспитанников и обучающихся в 2025/2026 учебном году, на основании постановления Администрации города Ялта Республики Крым от 27.02.2026 № 670-п «Об утверждении Порядка организации питания в муниципальных дошкольных образовательных и общеобразовательных учреждениях муниципального округа город-курорт Ялта Республики Крым», руководствуясь Постановлением Главного государственного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4. 3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» и Постановлением № 2 от 17.03.2025 «О внесении изменений в санитарные правила и нормы СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 № 2»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Обеспечить горячим питанием воспитанников с 02.03.2026г. в соответствии с Порядком организации питания в муниципальных дошкольных образовательных и общеобразовательных учреждениях муниципального округа город-курорт Ялта Республики Крым от 27.02.2026 № 670 – п воспитанников МБДОУ № 17 за счет родительских средств из расчета: 248,78 рублей на одного ребенка в день для детей, посещающих дошкольные учреждения с режимом работы свыше 10 часов, из которых 238,83 руб.- стоимость питания и 9,95 руб. – хозяйственно-бытовое обслуживание.
2. Утвердить Положение об организации питания МБДОУ № 21.
3. Ответственному за сайт - на официальном сайте учреждения образования в разделе «Горячее питание» обеспечить наполнение и размещение обновленной требуемой информации по организации питания.
4. Медицинской сестре Ушаковой И.Л., заместителю заведующего по ВМР Власенко Т.В. и воспитателям ДОУ своевременно осуществлять медико-педагогический контроль за качеством организацией питания и созданием условий в группах:
 - включать в оперативный контроль вопросы формирования рационального поведения полезных привычек, культурно-гигиенических навыков, основ культуры питания у детей;

- организовать проведение разъяснительной работы с воспитанниками, их родителями (законными представителями) по формированию навыков культуры здорового питания, этикета приема пищи;

4. Кладовщикам Шевчук Л.В. (1 корпус) и Михайленко Л.П. (2 корпус):

- нести ответственность за своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент продуктов питания, осуществлять качественный контроль за поступающими продуктами питания в соответствии с установленными требованиями;
- обнаруженные некачественные продукты или их недостачу оформлять актом, который подписывается представителями поставщика в лице экспедитора;
- строго соблюдать требования СанПиН за хранением продуктов в условиях склада;
- вести необходимую документацию;
- производить выдачу продуктов со склада на пищеблок в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 17.00. предшествующего дня, указанного в меню;
- ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером централизованной бухгалтерии.

5. На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по ОТ и ТБ, пожарной безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
- картотеку технологических карт приготовления блюд;
- журнал здоровья работников пищеблока;
- графики закладки основных продуктов;
- графики выдачи готовых блюд на группы;
- объем готовых блюд в соответствии с возрастом, контрольные блюда;
- суточную пробу (за 2 суток);
- вымеренную посуду с указанием объема блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал бракеража готовой продукции.

6. Работникам пищеблока запрещается раздеваться, хранить личные вещи, продукты питания на пищеблоке.

7. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ № 17

Антонюк А.Е



С приказом ознакомлены:

Ушакова И.Л.	медсестра	02.03.2026г	
Горковенко О.Н.	повар	02.03.2026г	
Мазуренко С.И.	повар	02.03.2026г	
Мунтян Л.П.	повар	02.03.2026г	
Шевчук Л.В.	кладовщик	02.03.2026г	
Михайленко Л. П.	кладовщик	02.03.2026г	
Власенко Т.В.	Заместитель заведующего по ВМР	02.03.2026г	
Коноплина С.А.	Заместитель заведующего по ХЧ	02.03.2026г	