

Муниципальный бюджетный
Дошкольный образовательный заклад
«Детский сад № 17 «Медвежонок»
муниципального округа
место-курорт Ялта
Республики Крым

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

Къырым Джумхуриетининъ
Ялта курорт-шеэр муниципаль
округу Муниципаль бюджет
мектептен эвель тасиль муэссисеси
№ 17 санлы «Медвежонок»
бала багъчасы»

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

ПРИКАЗ

От 01.09.2026г.

№ 69/од

О назначении ответственного за организации питания в МБДОУ № 17 на 2026/2027 учебный год.

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 2026-2027 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 02.06.2026 № 18 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.2. 4283-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить ответственным за организацию питания в МБДОУ № 17 Ушакову Инну Леонидовну – медицинскую сестру; возложить ответственность за качественную организацию питания детей и питьевой режим в МБДОУ № 17, определить для ответственной следующий круг функциональных обязанностей:

1.1. Осуществлять систематический контроль:

- за графиком закладки продуктов;
- за графиком выдачи готовых блюд;
- за технологией приготовления пищи в соответствии с технологическими картами;
- за содержанием пищеблока, оборудованием, хранением продуктов в соответствии с требованиями СанПиН;
- за соблюдением норм температурного режима выдачи готовых блюд, холодильного оборудования;
- за ежедневным отбором суточной пробы готовой продукции и хранение ее в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре +2° +6°;
- за наличие на пищеблоке картотеки технологических карт приготовления блюд в соответствии с меню;
- за ведением табеля посещаемости детей в группах;
- за ведением документации пищеблока (журнал бракеража готовой продукции, журнал пищевой продукции – входной контроль и т.д.)
- правильной сервировкой стола;

- доведением до каждого воспитанника нормы питания;
- формированием у воспитанников навыков культуры здорового питания, этикета приема пищи.

1.2. Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню.

При составлении меню-требования учитывать:

- нормы на каждого ребенка в соответствии с возрастом, проставляя норму выхода блюд (приложение № 1);
- в меню ставить подписи медицинской сестры, кладовщика, заведующего МБДОУ № 17, повара.

1.3. Представлять меню для утверждения заведующим до 14.00 накануне предшествующего дня, указанного в меню.

1.4. Ежедневно в 07.30 утра вывешивать меню на специальном информационном стенде пищеблока и в приемных возрастных групп.

1.5. Систематически привлекать родительскую общественность, представителей комиссии по питанию для работы по контролю за организацией питания воспитанников.

2. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ № 17



А.Е. Антонюк

С приказом ознакомлен(а):

Гусакова И. П. *А.Е.*

**Среднесуточные наборы пищевой продукции для детей до 7-ми лет
(на 1 ребенка в сутки)**

Наименование продукта	Норма на 1 ребенка в сутки	
	1-3 года	3-7 лет
Молоко, молочная и кисломолочные продукты	292	338
Творог (5%-9% м.д.ж.)	22	30
Сметана	7	8
Сыр	3	4,5
Мясо 1-й категории	36	41
Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка – потрошенная, 1 кат.)	15	18
Субпродукты (печень, язык, сердце)	15	19
Рыба (филе) в т.ч. филе слабо или малосоленая.	24	28
Яйцо, шт.	1/3	1/2, 1/4
Картофель	90	105
Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-шоре, зелень, г	135	165
Фрукты свежие	71	75
Сухофрукты	7	8
Соки фруктовые и овощные	75	75
Витаминизированные напитки	0	50
Хлеб пшеничный	45	60
Хлеб ржаной	30	37
Крупы, бобовые	22	32
Макаронные изделия	6	9
Мука пшеничная	12	22
Масло растительное	7	8
Масло сливочное	13	16
Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовой пищевой продукции)	19	22
Кондитерские изделия	9	15
Чай	0,4	0,5
Какао-порошок	0,4	0,5
Кофейный напиток	0,8	0,9
Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,5
Крахмал	1,5	2,2
Соль пищевая поваренная йодированная	2,2	4
Энергетическая ценность, ккал	1050	1350

- доведением до каждого воспитанника нормы питания;
- формированием у воспитанников навыков культуры здорового питания, этикета приема пищи.

1.2. Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню.

При составлении меню-требования учитывать:

- нормы на каждого ребенка в соответствии с возрастом, проставляя норму выхода блюд (приложение № 1);
- в меню ставить подписи медицинской сестры, кладовщика, заведующего МБДОУ № 17, повара.

1.3. Представлять меню для утверждения заведующим до 14.00 накануне предшествующего дня, указанного в меню.

1.4. Ежедневно в 07.30 утра вывешивать меню на специальном информационном стенде пищеблока и в приемных возрастных групп.

1.5. Систематически привлекать родительскую общественность, представителей комиссии по питанию для работы по контролю за организацией питания воспитанников.

2. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ № 17



А.Е. Антонюк

С приказом ознакомлен(а):

Гусакова И. С.

А.Е.

**Среднесуточные наборы пищевой продукции для детей до 7-ми лет
(на 1 ребенка в сутки)**

Наименование продукта	Норма на 1 ребенка в сутки	
	1-3 года	3-7 лет
Молоко, молочная и кисломолочные продукты	292	338
Творог (5%-9% м.д.ж.)	22	30
Сметана	7	8
Сыр	3	4,5
Мясо 1-й категории	36	41
Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка – потрошенная, 1 кат.)	15	18
Субпродукты (печень, язык, сердце)	15	19
Рыба (филе) в т.ч. филе слабо или малосоленая.	24	28
Яйцо, шт.	1/3	1/2, 1/4
Картофель	90	105
Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	135	165
Фрукты свежие	71	75
Сухофрукты	7	8
Соки фруктовые и овощные	75	75
Витаминизированные напитки	0	50
Хлеб пшеничный	45	60
Хлеб ржаной	30	37
Крупы, бобовые	22	32
Макаронные изделия	6	9
Мука пшеничная	12	22
Масло растительное	7	8
Масло сливочное	13	16
Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовой пищевой продукции)	19	22
Кондитерские изделия	9	15
Чай	0,4	0,5
Какао-порошок	0,4	0,5
Кофейный напиток	0,8	0,9
Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,5
Крахмал	1,5	2,2
Соль пищевая поваренная йодированная	2,2	4
Энергетическая ценность, ккал	1050	1350