ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ПРОСТОЙ ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП
Документ отправлен на официальный сайт: zvezdochka.eduds.ru
Уполномоченное лицо – руководитель образовательного учреждения:
Остринская Елена Владимировна
Действителен с: с 08.09.2025, 07:29
Действителен до: до 02.12.2026, 07:29
Ключ подписи: 6B824E525C6F03D58CB837E1D77B8F7D

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «РАЗДОЛЬНЕНСКИЙ ДЕТСКИЙ САД №1 «ЗВЁЗДОЧКА» РАЗДОЛЬНЕНСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ
(МБДОУ «РАЗДОЛЬНЕНСКИЙ ДЕТСКИЙ САД №1 «ЗВЕЗДОЧКА»)

ПРИКАЗ

01.09.2026г. № 114–о

Об организации питания в МБДОУ «Раздольненский детский сад №1 Звёздочка» в2026- 2027 учебном году

В соответствии с письмом Министерства образования науки и молодежи Республики Крым от 14.07.2026г.№ 5343/01-15, письмом Межрегионального управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Крым и городу федерального значения Севастополю от 13.07.2026 № 82-00-02/04-6792-202 «О дополнительных санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятиях в связи с введением на территории Республики Крым режима ЧС», приказа ООМ и С от 19.08.2026г № 193 «Об обеспечении питанием обучающихся муниципальных бюджетных образовательных учреждений Раздольненского района в 2026/2027 учебном году», Положения об организации питания детей в МБДОУ «Раздольненский детский сад №1 «Звёздочка», в соответствии с Санитарно-эпидемиологическими правилами СП 2.3./2.4 4282-26 Утвержденных Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 02.06.2026г №18, с целью организации сбалансированного рационального питания детей в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2026-2027 учебном году,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в учреждении - завтрак, второй завтрак, обед, полдник в соответствии с Примерным 10-ти дневным цикличным меню (1-2 неделя) для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 7-ми лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения с неполным рабочим днём (режим функционирования групп 10 часов) Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующего ДОУ.
3. Утвердить режим питания воспитанников. Строго придерживаться утвержденного режима с учетом работы (10ч), (завтрак, второй завтрак, обед и полдник) (Приложение №1)
4. **Назначить ответственным лицом за организацию питания детей в МБДОУ «Раздольненский детский сад №1 «Звёздочка» медицинскую сестру (диетпитание) - Воронкину Алену Игоревну.**
5. Ответственному за питание Воронкиной А.И..:
5.1. Составлять меню-требование на основании примерного утвержденного 2-х недельного меню, картотеки блюд, накануне предшествующего дня, указанного в меню.
- при составлении меню-требования учитывать стоимость питания и нормы на каждого ребенка, проставлять норму выхода блюд;
- в конце меню ставит подпись медсестра, кладовщик, один из поваров, принимающих продукты из склада.
- представлять ежедневное меню- требование для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании.
- возврат и добор продуктов производить не позднее 10.00 часов.

5.2. Осуществлять контроль за деятельностью работников пищеблока:
-соблюдением графика питания детей и питьевого режима,
-соблюдением санитарно-противоэпидемического режима,
-соблюдение правил личной гигиены,
- соблюдение технологии приготовления пищи,
5.3 Снимать пробу с готовых блюд, непосредственно из котла за 30 минут до выдачи пищи.
5.4.Осуществлять контроль за поступающими в учреждение пищевыми продуктами, проверять наличие документов, подтверждающих их происхождение, качество и безопасность.
5.5.Составлять примерное меню на период не менее 2-х недель с учетом физиологических потребностей в энергии пищевых веществах для детей возрастных групп (1,5 - 3х ; 3х - 7ми лет) и рекомендуемых среднесуточных норм для организации питания детей в дошкольных учреждениях и утверждать заведующим.
5.6.Осуществлять контроль условий хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий.
5.7.Обеспечивать правильное хранение суточной пробы готовой продукции.
5.8.Ежедневно вывешивать на стенд для родителей ежедневное меню с определенным выходом блюд.
5.9.Проводить систематическую просветительскую работу с родителями, персоналом учреждения по вопросам здорового питания.
5.10.Вести строгий контроль за:
-выполнением натуральных норм питания;
-соблюдение детьми и сотрудниками личной гигиены;
-за ведением документации по организации питания.
5.11.Представлять ежемесячно в бухгалтерию табель воспитанников с указанием детодней за отчётный период.
5.12. Осуществлять мониторинг удовлетворённости качеством питания
5.13.Обеспечить неукоснительное соблюдение требований нормативных актов касающихся организации питания воспитанников.
5.14.Проводить осмотр работников связанных с приготовлением и раздачей пищи. Результаты осмотра заносить в журнал здоровья.
5.15. Обеспечить ведение журналов в соответствии с санитарными правилами (СанПиН 2.3/2.4.4282-26, утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 02.06.2026 № 18
6. **Ценцеря А.А. – заведующему хозяйством**, обеспечить своевременное техническое обслуживание оборудования пищеблока, маркировки, обеспечение кухонной посудой, дез средствами, инвентарём для уборки помещений пищеблока и средствами дезинфекции.
7. **Грушко Н.В. – кладовщику:**
-принимать от поставщиков продукты с учётом их сроков хранения, и со всеми необходимыми сопроводительными документами, подтверждающими происхождение продукции, качество и безопасность.
- не принимать продукты питания содержащие красители, ароматизаторы, консерванты.
- предоставлять ежемесячные заявки на продукты питания 1раз в 10 дней.
- строго придерживаться требований СанПин при хранении продуктов, осуществлять учет в книге складского учёта, вести бракеражный журнал скоропортящихся продуктов
- принимать участие в написании меню-требования на каждый день, ежедневно просчитывать стоимость питания на одного ребёнка.
- отвечать за своевременную доставку продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых от поставщика продуктов.
- выдачу продуктов со склада на пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню-требованием не позднее 12.00 предшествующего дня, указанного в меню.
.8.**Поварам:**

8.1. Готовить пищу в соответствии с санитарными нормами и санитарными правилами (СанПиН 2.3/2.4.4282-26) утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 02.06.2026 № 18, письмом Межрегионального управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Крым и городу федерального значения Севастополю от 13.07.2026 № 82-00-02/04-6792-202 «О дополнительных санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятиях в связи с введением на территории Республики Крым режима ЧС», приказа ООМ и С от 19.08.2026г № 193 «Об обеспечении питанием обучающихся муниципальных бюджетных образовательных учреждений Раздольненского района в 2026/2027 учебном году», Положения об организации питания детей в МБДОУ «Раздольненский детский сад №1 «Звёздочка» с учётом ассортимента разрешённых блюд и ежедневного меню-требования.

8.2.Строго нести ответственность за хранение и использование дневного запаса продуктов, за полную закладку продуктов и выход блюд, за качественное и своевременное приготовление пищи, за санитарное состояние пищеблока.

8.3. Строго придерживаться во время приготовления пищи поточного процесса и технологии приготовления.

8.4. В целях организации контроля за приготовлением пищи закладку основных продуктов в котлы производить в присутствии медицинской сестры Воронкиной А.И. или членов бракеражной комиссии.

8.5. Отбирать и хранить суточные пробы согласно требованиям СанПин

8.6.Выдавать помощникам воспитателя готовую пищу на группы не раньше чем через полчаса после снятия пробы медицинской сестрой, в строго отведённое время и промаркированную тару.

8.7. Во время эпидподъема соблюдать масочный режим (маски, перчатки).

9. **Помощникам воспитателей:**

- обеспечивать детей питьевой водой по индивидуальным потребностям, давать кипячёную воду охлажденную до комнатной температуры, менять каждые 3 часа.
- доставлять пищу в группы строго по режиму, в промаркированных закрытых крышками вёдрах и кастрюлях в чистой санитарной одежде.
- строго придерживаться правил мытья и обеззараживания посуды согласно инструкции.
- воспитывать у детей культурно-гигиенические навыки.

10.**Воспитателям:**

- строго придерживаться режима питания детей.
- уделять особое внимание воспитанию культурно-гигиенических навыков во время еды, в свободной деятельности, в игре, во время занятий начиная с раннего возраста.
- придерживаться принципов единства дошкольного учреждения и семьи в вопросах здорового питания, освещать данные вопросы на родительских собраниях и в родительских уголках.
- вывешивать меню на каждый день в уголках для родителей.
- контролировать качество организации питьевого режима в группах.

11.**Главному бухгалтеру:**

- обеспечить своевременное перечисление целевых средств на питание воспитанников.
- осуществлять контроль использования поступающих родительских и других средств на питание детей в полном объёме.
- ежедневно просчитывать стоимость питания на каждого ребёнка.

12. В целях обеспечения контроля за приготовлением пищи для детей, обеспечение снятия и хранения суточных проб:

12.1.Ответственность за снятие и хранение суточных проб возложить на **медицинскую сестру Воронкину А.И.**

12.2.В отсутствии медицинской сестры снятие проб и их хранение возложить на **старшего воспитателя Моргун Л.Н.**

12.3. Пробы хранить в холодильнике при температуре не более + 8 градусов, 48 часов.
13. На пищеблоке необходимо иметь:
- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
- картотеку технологии приготовления блюд;
- медицинскую аптечку;
- график выдачи готовых блюд;
- нормы готовых блюд;
- суточную пробу (срок хранения не менее 48часов);
- вымеренную посуду с указанием объёма блюд.
14. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатели и помощники воспитателей:
Делопроизводителю ознакомить сотрудников с данным приказом под роспись
15. Контроль исполнения данного приказа оставляю за собой.

Заведующий _____ ***Е.В. Острянская***

С приказом ознакомлены: 01.09.2026г

Ф.И.О.	Подпись	.Ф.И.О.	Подпись
Тверитина Т В.		Моргун Л.Н.	
Гончар О.В.		Грушко Н.В.	
Воронкина А.И.		Ценцеря А.А.	
Кочергина И.В		Шистка Н.С.	
Просолова Н.Г.		Киселёва Н.А.	
Безгина Н.С.		Кизыма В.А.	
Браева А.А.		Павлинец О.С.	
Помазнюк Т.Т.		Кобыльская Н.А.	
Козленкова Г.М.		Набийвоз Н.В.	
Фроленко О.В.			
Мезенцева С.			
Гаркавенко В.С.			