

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

ПРИКАЗ

28.08.2025г

пгт. Раздольное

№ 114 -о

**Об организации питания в МБДОУ  
«Раздольненский детский сад №1  
Звёздочка» в 2025- 2026 учебном году**

На основании Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации», Методических рекомендаций по организации питания в дошкольных и общеобразовательных организациях Республики Крым, утверждённым совместным приказом Министерства образования, науки и молодёжи Республики Крым и Межрегионального управления Роспотребнадзора по Республике Крым и городу Севастополю от 24.12.2014г. № 412/102, Положения об организации питания детей в МБДОУ «Раздольненский детский сад №1 «Звёздочка», в соответствии с Санитарно-эпидемиологическими правилами СП 3.1/2.4 3598-20 Утвержденных Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 30.06.2020г №16, Рекомендациями по организации работы образовательных организаций в условиях сохранения рисков распространения COVID-19 Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 08.05.2020г №02/8900-2020-24, Рекомендаций по организации работы образовательных организаций в условиях сохранения рисков распространения COVID-19 от 12.05.2020г. № 02/9060-2020-24.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 2025-2026 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.
2. Утвердить режим питания воспитанников. Строго придерживаться утвержденного режима с учетом работы (10ч), (завтрак, , второй завтрак, обед и полдник) (Приложение №1)
3. **Назначить ответственным лицом за организацию питания детей в МБДОУ «Раздольненский детский сад №1 «Звёздочка» старшего воспитателя - Моргун Людмилу Николаевну.**
  - 3.1. Ответственному за питание Моргун Л.Н.:
    - осуществлять контроль за деятельностью работников пищеблока:
    - осуществлять контроль за составлением меню-требование на основании примерного утвержденного 2-х недельного меню, картотеки блюд, накануне предшествующего дня, указанного в меню.
      - соблюдением графика питания детей и питьевого режима,
      - соблюдением санитарно-противоэпидемического режима,
      - соблюдение правил личной гигиены,
      - соблюдение технологии приготовления пищи,
  - 3.2. Составлять совместно с поварами примерное меню на период не менее 2-х недель с учетом физиологических потребностей в энергии пищевых веществах для детей возрастных

групп (1,5- 7ми лет) и рекомендуемых среднесуточных норм для организации питания детей в дошкольных учреждениях и утверждать заведующим.

3.3. Осуществлять контроль условий хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий.

3.4. Контролировать правильное хранение суточной пробы готовой продукции.

3.5. Ежедневно вывешивать на стенд для родителей ежедневное меню с определенным выходом блюд.

3.6. Проводить систематическую просветительскую работу с родителями, персоналом учреждения по вопросам здорового питания.

3.7. Вести строгий контроль за:

- выполнением натуральных норм питания;
- соблюдение детьми и сотрудниками личной гигиены;
- за ведением документации по организации питания.

3.8. Осуществлять мониторинг удовлетворённости качеством питания

3.9. Обеспечить неукоснительное соблюдение требований нормативных актов касающихся организации питания воспитанников.

3.10. Обеспечить контроль за ведением журналов в соответствии с санитарными правилами (СанПиН 2.3/2.4.3590-20) «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32

#### **4. Повару Джериховой А.С.:**

4.1. Составлять меню-раскладку на основании примерного утвержденного 2-х недельного меню, картотеки блюд, накануне предшествующего дня, указанного в меню.

4.2. При составлении меню-раскладки учитывать стоимость питания и нормы на каждого ребенка, предоставлять норму выхода блюд;

4.3. В конце меню ставит подпись кладовщик, один из поваров, принимающих продукты из склада.

4.4. Представлять ежедневное меню-раскладку для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню-раскладке.

4.5. Возврат и добор продуктов со склада производить не позднее 10.00 часов.

#### **5. Оставляю за собой следующие функции:**

5.1. Снятие пробы с готовых блюд, непосредственно из котла за 30 минут до выдачи пищи.

5.2. Осуществление контроль за поступающими в учреждение пищевыми продуктами, проверять наличие документов, подтверждающих их происхождение, качество и безопасность. проверять наличие документов, подтверждающих их происхождение, качество и безопасность.

5.3. Проведение осмотра работников связанных с приготовлением и раздачей пищи. Результаты осмотра заносить в журнал здоровья.

5.4. Представление ежемесячно в бухгалтерию табеля воспитанников с указанием детодней за отчетный период.

5.5. В отсутствии заведующего функции п. 5 данного приказа возложить на **ответственного по питанию старшего воспитателя – Моргун Людмилу Николаевну.**

**6. Ценцера 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 2.3/2.4.3590-20) «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 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 заведующего Острянской Е.В. 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, в строго отведённое время и промаркированную тару.

#### **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.
- ежемесячно осуществлять контроль за стоимостью питания на каждого ребёнка.

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

12.1. Ответственность за хранение суточных проб возложить на **ответственного по питанию старшего воспитателя – Моргун Людмилу Николаевну.**

12.2. В отсутствии заведующего, снятие пробы с готовых блюд возложить на **ответственного по питанию старшего воспитателя – Моргун Людмилу Николаевну.**

12.3. Пробы хранить в холодильнике при температуре не более + 8 градусов

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 48 часов);

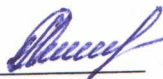
- вымеренную посуду с указанием объема блюд.

13. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатели и помощники воспитателей.

Делопроизводителю ознакомить сотрудников с данным приказом под роспись

14. Контроль исполнения данного приказа оставляю за собой.

Заведующий

                      Е.В. Острянская