

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ДЕТСКИЙ САД "РАДУГА" ПГТ. ЗУЯ  
БЕЛОГОРСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ  
(МБДОУ д/с "РАДУГА" ПГТ. ЗУЯ БЕЛОГОРСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ)

**ПРИКАЗ**

18 августа 2025г.

№ 364

*«Об организации питания в  
МБДОУ д/с «Радуга» пгт. Зуя  
Белогорского района Республики Крым  
в 2025/2026 учебном году»*

В соответствии с Постановлением Главного государственного врача Российской Федерации № 32 от 27.10.2020г. «Об утверждении СанПиН 2.3./2.4.3590-20», Приказом Министерства образования, науки и молодежи Республики Крым от 18.05.2022г. № 798 «Об утверждении Регионального стандарта оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся в государственных и муниципальных общеобразовательных организациях Республики Крым», Постановлением администрации Белогорского района Республики Крым от 18.02.2025г. № 84 «О внесении изменений в постановление администрации Белогорского района Республики Крым от 21.11.2022г. № 1106 «Об утверждении Порядка обеспечения питанием воспитанников и учащихся муниципальных образовательных и общеобразовательных учреждений муниципального образования Белогорского района Республики Крым», с требованиями, установленными санитарными правилами СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» и Постановления главного государственного санитарного врача РФ от 08.07.2025 № 14, зарегистрированного 25.07.2025 № 83060 «О мероприятиях по профилактике гриппа, острых респираторных вирусных инфекциях и новой коронавирусной инфекции (COVID-19) в эпидемическом сезоне 2025-2026 годов», Приказа № 298 от 07.08.2025г. Управления образования, молодежи и спорта администрации Белогорского района Республики Крым «Об организации питания в образовательных учреждениях Белогорского района Республики Крым на 2025-2026 учебный год», в целях совершенствования организации и улучшения качества питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических правил, организации сбалансированного рационального питания воспитанников, 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 четырехразовое питание детей МБДОУ д/с «Радуга» пгт. Зуя Белогорского района Республики Крым в соответствии с утвержденным десятидневным меню с учетом физиологических потребностей в энергии, пищевых веществах и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей.
2. Организация питания осуществляется на основании принципов «Щадящего питания». При приготовлении блюд соблюдаются щадящие технологии: варка, запекание, пропаривание, пассерование, тушение, приготовление на пару. При приготовлении блюд не применяется жарка.
3. Возложить ответственность за организацию питания детей в ДОУ на заведующего Туркашеву Э.Р., руководителя обособленного структурного подразделения Андрееву Е.В., кладовщиков Арифову О.С., Муртазаеву А.М.

4. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-раскладка, с указанием выхода блюд. Допускается составление (представление) меню-раскладки в электронном виде.

4.4. Арифовой О.С., Муртазаевой А.М. кладовщикам, вменить в должностные обязанности ежедневное составление меню-требования и меню-раскладки.

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

4.3. При составлении меню-раскладку учитывать следующие требования:

-фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню;

-определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;

-при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка;

-ставить подписи, принимающих продукты из кладовой;

-при отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешается проводить их замену, на равноценные по составу, продукты в соответствии с таблицей замены продуктов по белкам и углеводам (СанПиН 2.4.1.3049-13);

-повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие два дня не допускается.

4.4. Обязательно предоставить меню для утверждения заведующему (либо лицу, исполняющему обязанности заведующего) накануне предшествующего дня, указанного в меню.

4.5. Оформлять возврат и добор продуктов в меню не позднее 9.00 часов текущего дня.

4.6. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в ДОУ и дома, родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке и на официальном сайте:

-в ежедневном меню указывается наименование блюда и объём порции, а также замены блюд;

5. Возложить ответственность за ежедневное составление заявки на продукты питания, входной контроль поступающих продуктов, точность веса, количество, качество, а также контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании- на кладовщиков Арифову О.С., Муртазаеву А.М.

5.1. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в ДОУ осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность.

Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, марковочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания продукции.

5.3. Результаты входного контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, который хранится в течение года.

5.4. Не допускается к приему пищевые продукты с признаками недоброкачественности, также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

5.5. Оформлять обнаруженные некачественные продукты (или их недостачу) актом, который подписывается заведующим ДОУ, руководителем обособленного структурного подразделения, членами бракеражной комиссии и представителями поставщика.

5.6. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранениями и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

5.7. Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании, который хранится в течение года.

6. В целях организации контроля за приготовлением пищи в ДОУ создать бракеражную комиссию в составе:

**Председатель:**

Туркашева Э.Р.-заведующий

**Члены комиссии:**

Вальченко Ю.А.-повар

Рыженкова Л.А.-повар

Меметова З.Э.-представитель родительской общественности

Андреева Е.В.-руководитель обособленного структурного подразделения

Мамутова Айше Алиевна- председатель ППО воспитатель.

**Бракеражной комиссии ДОУ:**

6.1. Производить контроль за приготовлением и выдачей готовой пищи.

6.2. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

6.3. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

6.4. Ответственным за снятие пробы назначить председателя бракеражной комиссии, Меметову З.Э., Андрееву Е.В. а в ее отсутствие- любого члена бракеражной комиссии.

7. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении:

7.1. Кладовщикам Арифовой О.С., Муртазаевой А.М.

-производить выдачу продуктов из кладовой на пищеблок в соответствии с утвержденным заведующим меню-раскладкой, не позднее 16.00 часов предшествующего дня, указанного в меню.

Ежемесячно производить сверку остатков продуктов питания с бухгалтером МКУ «Центр по обеспечению деятельности образовательных учреждений Белогорского района».

7.2. Поварам Рыженковой Л.А., Ибраимовой А.Р., Вальченко Ю.А., Новокрещеновой О.В., Силиной Е.А.:

-разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню;

-строго соблюдать технологию приготовления блюд, изложенную в технологической карте, а также соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд;

-производить закладку продуктов в котел в присутствии члена бракеражной комиссии;

-при перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, необходимо пользоваться кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками;

-выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией;

-непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда- в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда)- в

количество не менее 100г.; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса, бутерброды и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции);

-пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течении не менее 48 часов при температуре +2...+6С;

-посуда с пробами маркеруется с указанием наименования приема пищи и датой отбора.

7.3. Возложить ответственность на поваров Рыженкову Л.А., Вальченко Ю.А. за осуществление контроля за правильностью отбора и хранения суточной пробы, а в ее отсутствие на повара Ибраимову А.Р., Новокрещеноу О.В.

7.4. Утвердить график закладки продуктов:

Время	Наименование
7.30	Молоко на кашу
7.45	Масло в кашу, сахар для завтрака
9.00	Мясо во 2-е блюдо
9.10	Тесто для выпечки
10.00-11.00	Продукты в 1-е блюдо (овощи, крупы)
11.00	Масло во 2-е блюдо, сахар в 3-е блюдо
13.00	Продукты для полдника

7.5. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока:

Группы	Завтрак	2 завтрак	Обед	Полдник
группа раннего возраста «Неваяшки»	08.05	10.00	11.20	15.00
группа дошкольного возраста «Затейники»	08.05	10.00	11.40	15.00
группа дошкольного возраста «Курносики»	08.05	10.00	11.40	15.00
Группа дошкольного возраста «Знайки»	08.05	10.00	11.40	15.00
Группа дошкольного возраста «Крошки»	08.10	10.00	11.50	15.05
Группа дошкольного возраста «Фантазеры»	08.10	10.00	11.50	15.05

Группа дошкольного возраста «Почемучки»	08.10	10.00	11.50	15.05
группа дошкольного возраста «Непоседы»	08.10	10.00	11.50	15.05
Разновозрастная группа «Крохи»	08.05	10.00	11.20	15.00
Группа дошкольного возраста «Малыши»	08.05	10.00	11.50	15.00
группа дошкольного возраста «Любознайки»	08.10	10.00	11.50	15.05
группа дошкольного возраста «Озорники»	08.15	10.00	12.00	15.05

7.6.Повара несут ответственность за использование по назначению производственного технологического оборудования, разделочного инвентаря и посуды, за его сохранность. Весь инвентарь должен быть промаркирован.

7.7.Запретить работникам пищеблока на рабочем месте использовать парфюмерию, украшения из различного материала (металл, пластмасс, стекло и пр.), булавки, иголки и т.д., впускать в помещение пищеблока посторонних лиц.

7.8.Запретить работникам пищеблока хранить на рабочем месте личные вещи.

7.9.На пищеблоке необходимо иметь:

- меню-раскладку на каждый день;
- график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы, столовую;
- технологические карты, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий;
- нормы готовых блюд;
- суточную пробу за двое суток;
- весы для сырой продукции и весы для готовой продукции;
- вымеренную посуду с указанием объема блюд;
- медицинскую аптечку;
- инструкцию по соблюдению санитарно-эпидемиологического режима;
- инструкцию по использованию дезсредств;
- инструкцию по обработке яиц;
- инструкцию по охране труда и технике безопасности.

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

группа раннего возраста «Неваляшки»	Воспитатель помощник воспитателя
группа дошкольного возраста «Затейники»	Воспитатель Сейтумерова А.А., помощник воспитателя Халиляева Э.З.
группа дошкольного возраста «Курносики»	Воспитатель Казаченко А.В., помощник воспитателя Макайда Е.С.
Группа дошкольного возраста «Непоседы»	Воспитатель Мамутова А.А., помощник воспитателя Ганиева Э.М.
Группа дошкольного возраста «Крошки»	Воспитатель Грищенко В.И., помощник воспитателя Мустафаева А.Э.
Группа дошкольного возраста «Фантазеры»	Воспитатель Спружевник Т.А., помощник воспитателя Курносенко И.В.
Группа дошкольного возраста « Почемучки»	Воспитатель Меметова З.Э., помощник воспитателя Кайбулаева Э.З.
группа дошкольного возраста «Знайки»	Воспитатель Джеппарова Э.С., помощник воспитателя Аблямитова С.С.
Разновозрастная группа «Крохи»	Воспитатель Рютина Н.А., помощник воспитателя Абдурахманова З.К.
Группа дошкольного возраста «Малыши»	Воспитатель помощник воспитателя Абдурахманова С.Б.
группа дошкольного возраста «Любознайки»	Воспитатель помощник воспитателя Абибулаева Ш.В.
группа дошкольного возраста «Озорники»	Воспитатель Ларева В.А., помощник воспитателя Силаева Т.Г.

8.1. Утвердить график приема пищи:

Группы	Завтрак	Второй завтрак	Обед	Полдник
группа раннего возраста «Неваляшки»	08.20-08.50	10.10-10.30	11.30-12.00	15.30-15.45
группа дошкольного возраста «Затейники»	08.20-08.50	10.10-10.30	12.00-12.30	15.30-15.45
группа дошкольного возраста	08.20-08.50	10.10-10.30	12.00-12.30	15.30-15.45

«Курносики»				
Группа дошкольного возраста «Знайки»	08.20-08.50	10.10-10.30	12.00-12.30	15.30-15.45
Группа дошкольного возраста «Крошки»	08.20-08.50	10.10-10.30	12.00-12.30	15.30-15.45
Группа дошкольного возраста «Фантазеры»	08.20-08.50	10.10-10.30	12.00-12.30	15.30-15.45
Группа дошкольного возраста «Почемучки»	08.20-08.50	10.10-10.30	12.00-12.30	15.30-15.45
группа дошкольного возраста «Непоседы»	08.20-08.50	10.10-10.30	12.00-12.30	15.30-15.45
Разновозрастная группа «Крохи»	08.30-08.50	10.10-10.30	11.30-12.00	15.15-15.30
Группа дошкольного возраста «Малыши»	08.30-08.50	10.10-10.30	11.30-12.00	15.15-15.30
группа дошкольного возраста «Любознайки»	08.30-08.50	10.00-10.10	12.10-12.30	15.15-15.30
группа дошкольного возраста «Озорники»	08.30-08.50	10.10-10.20	12.20-12.40	15.15-15.30

8.2. Прием пищи осуществлять согласно утвержденному графику.

8.3. Помощникам воспитателей:

- в моечной вывесить инструкцию о правилах мытья посуды;
- вывесить инструкции о правилах мытья инвентаря с указанием концентраций и объёмов применяемых моющих и дезинфицирующих средств;
- строго соблюдать санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.1.3049-13;
- организовать воспитанникам правильный питьевой режим. использовать только кипяченную воду, при условии ее хранения не более 3 часов.
- график выдачи кипячёной воды

Группа				
--------	--	--	--	--

группа раннего возраста «Неваляшки»	08.15	10.00	12.00	15.00
группа дошкольного возраста «Затейники»	08.15	10.00	12.00	15.00
группа дошкольного возраста «Курносики»	08.15	10.00	12.20	15.00
Группа дошкольного возраста «Знайки»	08.15	10.00	12.20	15.00
Группа дошкольного возраста «Крошки»	08.15	10.00	12.20	15.00
Группа дошкольного возраста «Фантазеры»	08.20	10.00	12.30	15.00
Группа дошкольного возраста «Почемучки»	08.20	10.00	12.30	15.00
группа дошкольного возраста «Непоседы»	08.20	10.00	12.30	15.00
Разновозрастная группа «Крохи»	08.15	10.00	12.00	15.00
Группа дошкольного возраста «Малыши»	08.15	10.00	12.20	15.00
группа дошкольного возраста «Любознайки»	08.20	10.00	12.30	15.00
группа дошкольного возраста «Озорники»	08.20	10.00	12.30	15.00

9. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Заведующий

Э.Р.Туркашева

С приказом ознакомлены:

Спружевник Т.А.  
Грищенко В.И.  
Меметова А.А.  
Казаченко А.В.  
Мамутова А.А.  
Джеппарова Э.С.  
Сейтумерова А.А.  
Рютина Н.А.  
Ларева В.А.  
Муртазаева А.М.  
Арифова О.С.  
Вальченко Ю.А.  
Рыженкова Л.А.  
Ибраимова А.Р.  
Силина Е.А.  
Новокреценова О.В.  
Абдурахманова С.Б.  
Абдурахманова З.К.

Силаева Т.Г.  
Ганиева Э.М.  
Кайбулаева Э.З.  
Мамутова А.З.  
Абибулаева Ш.В.  
Курносенко И.В.  
Мустафаева А.Э.  
Аблямитова С.С.  
Макайлова Е.С.  
Халиляева Э.З.