



Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
детский сад «Сказка» г. Белогорска  
**Белогорского района Республики Крым**  
297600, Республика Крым, Белогорский район, г. Белогорск, ул. Индустриальная, д.9,  
E-mail : [sadik\\_skazka-belogorsk@crimeaedu.ru](mailto:sadik_skazka-belogorsk@crimeaedu.ru)  
ОГРН 1179102031239; ИНН 9109021083; КПП 910901001  
Тел.: +7(978)844 64 38

## ПРИКАЗ

02.04.2025 г.

г. Белогорск

№ 118

### **Об организации питания воспитанников в МБДОУ д/с «Сказка» г. Белогорска Белогорского района Республики Крым в 2024-2025 учебном году**

В соответствии с постановлением Главного санитарного врача РФ от 27.10.2020г. № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания»; постановлением Главного санитарного врача РФ от 28.09.2020г № 28 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»; Положением об организации питания воспитанников МБДОУ д/с «Сказка» г. Белогорска Белогорского района Республики Крым, утвержденным приказом № 116 от 02.04.2025 г., с целью обеспечения социальных гарантий и организации сбалансированного питания воспитанников МБДОУ

### **ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Считать приказ № 350 от 01.11.2024 г. утратившим силу.
2. Организовать в 2024/2025 учебном году 4-х разовое питание (завтрак, 2-й завтрак, обед, полдник) воспитанников МБДОУ в соответствии с Примерным 10-ти дневным меню и строгим соблюдением требований действующих санитарных правил и норм.
3. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы (*приложение 1*)
4. Утвердить график приема пищи воспитанниками в группах (*приложение 2*).
5. Назначить ответственными за качественную организацию питания детей в МБДОУ заведующего, зам. зав. по ХЧ - Туз С.С., медицинскую сестру - Абилямеджитову Л.Н.
6. **Зам.зав. по ХЧ, Туз С.С.:**
  - своевременно создавать материально-технические условия для качественной организации питания воспитанников;
  - систематически осуществлять проверку состояния пищеблока, технического состояния оборудования пищеблока, а также его использования работниками пищеблока по назначению;
  - осуществлять систематический контроль рационального расходования ресурсов (электроэнергии, водо- и теплоснабжения);
7. **Медицинской сестре, Абилямеджитовой Л.Н.:**
  - составлять меню-требование с учетом согласно количеству детей на текущие сутки с учетом: норм на каждого ребенка в соответствии с возрастом, проставляя норму выхода

- блюд; норм взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд и данные о химическом составе продуктов и блюд, пользуясь таблицей замены продуктов по основным пищевым веществам в соответствии с действующими санитарными правилами и нормами;
- производить возврат и добавку продуктов при изменении количества детей свыше 1 или оформлять дополнительное меню-требование на текущий день;
  - предоставлять меню-требование для утверждения заведующему на кануне предшествующего дня, указанного в меню;
  - ежедневно вывешивать меню на специальном информационном стенде пищеблока и в приемных комнатах групп, указывая объем выхода и калорийность готовой продукции;
  - контролировать закладку продуктов на пищеблоке;
  - контролировать технологию приготовления пищи в соответствии с технологическими картами;
  - контролировать график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы;
  - контролировать наличие на пищеблоке технологических карт приготовления блюд в соответствии с меню;
  - вести журнал бракеража готовой продукции согласно 10- дневного меню;
  - вести подсчет калорийности и накопительной ведомости для учета выполнения норм продуктов питания на 1 ребенка;
  - контролировать качество и сроки реализации доставляемых продуктов;
  - контролировать состояние здоровья работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи, осмотр зева для выявления признаков катаральных состояний, регистрация результата осмотра с ежедневной отметкой в соответствующем журнале;
  - контролировать обработку тары, кухонной посуды и посуды и производственного инвентаря, наличие и использование моющих и дезинфицирующих средств;
  - контролировать качество мытья столовой, чайной посуды и столовых приборов;
  - контролировать регулярность и качество проведения текущей, генеральной уборки и санитарных дней. Наличие маркированного уборочного инвентаря, условия его хранения. Мероприятия по борьбе с насекомыми и грызунами;
  - в последний день текущего месяца оформлять и сдавать отчеты в отдел организации учета питания управления образования, молодежи и спорта;
  - контролировать соблюдение режима питания (кратность, длительность интервалов между приемами пищи);
  - контролировать условия приема пищи, сервировку столов, культуру приема пищи, культуру поведения за столом в группах, информирование детей о правильной и вкусной пище и т.д.;
  - контролировать личную гигиену детей, условия для мытья рук;
  - контролировать объемы и температуру блюд, аппетит у детей, наличие остатков пищи;
  - обеспечивать медико-педагогический контроль за организацией питания, питьевого режима в группах.

#### **8. Кладовщику, Шевчук Л.Н.:**

- нести персональную ответственность за своевременную доставку продуктов, точность веса, количество и качество продуктов питания, сроки реализации продуктов питания,
  - соответствие сертификатов качества;
- своевременно осуществлять формирование заказа на приобретение и доставку продуктов в соответствии с 10-дневным меню;
- осуществлять контрольное взвешивание продуктов в конце рабочей недели в целях самоконтроля;
- производить отпуск продуктов со склада строго в соответствии с меню-требованием; не допускать нарушение действующих санитарных правил и норм при хранении продуктов в кладовой;
- осуществлять систематический контроль за содержанием пищеблока, хранением продуктов в соответствии с требованиями действующих санитарных правил и норм;

- вести необходимую документацию (книга учета продуктов, журнал бракеража скоропортящихся продуктов, поступающих на пищеблок, журнал учета температурного режима холодильного оборудования, журнал учета температуры и влажности в складских помещениях);

#### **9. Поварам:**

- строго соблюдать соответствие объемов приготовленного питания числу детей и объему разовых порций, не допуская приготовления лишнего количества пищи;
- строго соблюдать технологию приготовления блюд по утвержденным технологическим картам и графики выдачи пищи, инструкцию об организации питьевого режима;
- выдавать готовую продукцию только после снятия пробы членами бракеражной комиссии с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале;
- хранить, маркировать, обрабатывать и правильно использовать по назначению инвентарь и посуду на пищеблоке;
- раздеваться в специально отведенном месте;
- категорически запрещается нахождение на пищеблоке работников в верхней одежде,
- хранение крупногабаритных сумок, посещение туалета в спецодежде.

10. **Главному повару, Хоптяк И.С.**, осуществлять ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции и хранение ее в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре +2...+6 С.

#### **11. Кухонным рабочим.:**

- соблюдать санитарно-эпидемиологический режим на пищеблоке в соответствии с действующими требованиями санитарных правил и норм;
- содержать в надлежащей чистоте кухонный инвентарь, оборудование и помещения пищеблока;
- категорически запретить посторонним лицам находиться на пищеблоке.

12. Ответственность за организацию питания в каждой возрастной группе несут воспитатели и помощники воспитателей.

#### **13. Помощникам воспитателей:**

- строго выполнять графики получения готовых блюд на пищеблоке и режим приема пищи детьми;
- получать пищу в специально промаркированные емкости;
- соблюдать сервировку столов в соответствии с перечнем блюд по меню, с требованиями этикета и возрастом детей;
- раздачу пищи производить только в отсутствие детей за столами;
- соблюдать температурный режим раздаваемой детям пищи;
- своевременно раздавать детям второе блюдо;
- соблюдать соответствие порционных блюд при раздаче каждому ребенку;
- использовать индивидуальный подход к ребенку во время приема пищи с учетом его личностных особенностей или заболеваний;
- соблюдать питьевой режим в группах;
- производить мытье посуды с соблюдением технологии обработки посуды и требованиями действующих санитарных правил и норм.

#### **14. Воспитателям групп:**

- ежедневно вести журнал посещаемости воспитанников;
- использовать индивидуальный подход к ребенку во время приема пищи с учетом его личностных особенностей или заболеваний;
- систематически осуществлять воспитание культурно-гигиенических навыков у детей, правил поведения за столом.

15. Заместителю заведующего по воспитательной и методической работе Харахады С.Б.:

- своевременно осуществлять педагогический контроль за качеством организации 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 по формированию навыков культуры здорового питания, этикета приема пищи.

16. Бракеражной комиссии осуществлять контроль за закладкой основных продуктов и качеством приготовляемых блюд с фиксацией в журнале.

17. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

И.о. заведующего



А.И.Куртвапова

**График выдачи готовых блюд с пищеблока в группы**

<b>№ П/п</b>	<b>Название группы</b>	<b>Завтрак</b>	<b>2-й завтрак</b>	<b>Обед</b>	<b>Полдник</b>
1.	«Любознайки» (от 2 до 3 лет)	08:20	09:40	11:30	15:20
2.	«Мечтатели» (от 2 до 3 лет)	08:20	09:40	11:30	15:20
3.	«Капелька» (от 3 до 4 лет)	08:20	09:45	11:35	15:20
4.	«Теремок» (от 3 до 4 лет)	08:20	09:45	11:35	15:20
5.	«Веснушки» (от 3 до 4 лет)	08:20	09:45	11:35	15:20
6.	«Волшебники» (от 4 до 5 лет)	08:20	09:50	11:50	15:20
7.	«Фиксики» (от 4 до 5 лет)	08:20	09:50	11:50	15:20
8.	«Умка» (от 4 до 5 лет)	08:20	09:50	11:50	15:20
9.	«Родничок» (от 4 до 5 лет)	08:20	09:50	11:50	15:20
10.	«Улыбка» (от 5 до 6 лет)	08:20	10:35	12:00	15:20
11.	«Звёздочки» (от 5 до 6 лет)	08:20	10:35	12:00	15:20
12.	«Лукоморье» (от 5 до 6 лет)	08:20	10:35	12:00	15:20
13.	«Капитошка» (от 6 до 7 лет)	08:20	10:50	12:10	15:20

**График**

**приема пищи во всех возрастных группах**  
**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение**  
**детский сад «Сказка» г. Белогорска**  
**Белогорского района Республики Крым**

№ П/п	Название группы	Завтрак	2-й завтрак	Обед	Полдник
1.	«Любознйки» (от 2 до 3 лет)	8:30 – 9:00	9:45 – 9:55	11:45- 12:15	15:30 – 15:50
2.	«Мечтатели» (от 2 до 3 лет)	8:30 – 9:00	9:45 – 9:55	11:45- 12:15	15:30 – 15:50
3.	«Капелька» (от 3 до 4 лет)	8:30 – 9:00	9:45 – 10:00	11:45 – 12:00	15:30 – 15:50
4.	«Теремок» (от 3 до 4 лет)	8:30 – 9:00	9:45 – 10:00	11:45 – 12:00	15:30 – 15:50
5.	«Веснушки» (от 3 до 4 лет)	8:30 – 9:00	9:45 – 10:00	11:45 – 12:00	15:30 – 15:50
6.	«Волшебники» (от 4 до 5 лет)	8:30 – 8:50	9:50 – 10:05	12:00 – 12:30	15:30 – 15:50
7.	«Фиксики» (от 4 до 5 лет)	8:30 – 8:50	9:50 – 10:05	12:00 – 12:30	15:30 – 15:50
8.	«Умка» (от 4 до 5 лет)	8:30 – 8:50	9:50 – 10:05	12:00 – 12:30	15:30 – 15:50
9.	«Родничок» (от 4 до 5 лет)	8:30 – 8:50	9:50 – 10:05	12:00 – 12:30	15:30 – 15:50
10.	«Улыбка» (от 5 до 6 лет)	8:30 – 8:50	10:35 – 10:45	12:10 – 12:30	15:30 – 15:45
11.	«Звёздочки» (от 5 до 6 лет)	8:30 – 8:50	10:35 – 10:45	12:10 – 12:30	15:30 – 15:45
12.	«Лукоморье» (от 5 до 6 лет)	8:30 – 8:50	10:35 – 10:45	12:10 – 12:30	15:30 – 15:45
13.	«Капитошка» (от 6 до 7 лет)	8:30 – 8:50	10:50 – 11:00	12:20 – 12:40	15:30 – 15:45