ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ПРОСТОЙ ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП
Документ отправлен на официальный сайт: belskazka.educrs.ru
Уполномоченное лицо – руководитель образовательного учреждения:
Куртамова Альме Изетовна
Действителен с: с 22.09.2025, 11:24
Действителен до: до 16.12.2026, 11:24
Ключ подписи: 00CFC2433B7A9B9D4FF6FCF08884B2C6E6

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение**
**детский сад «Сказка» г. Белогорска**
**Белогорского района Республики Крым**

# ПРИКАЗ

28.08.2026 № 304

**Об организации питания воспитанников МБДОУ д/с «Сказка» г. Белогорска Белогорского района Республики Крым в 2026-2027 учебном году**

В соответствии с Постановлением администрации Белогорского района Республики Крым от 26.09.2025 г № 530 «Об установлении размера родительской платы за присмотр и уход за детьми, осваивающими образовательные программы дошкольного образования в муниципальных образовательных учреждениях Белогорского района Республики Крым, на 2026 год», Постановлением администрации Белогорского района Республики Крым от 21 ноября 2022г №1106 « Об утверждении Порядка обеспечения питанием воспитанников и учащихся муниципальных образовательных и общеобразовательных учреждений муниципального образования Белогорский район Республики Крым» (с изменениями) и требованиями, установленными санитарными правилами СанПиН 2.3./2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания населения», Постановления главного государственного санитарного врача РФ от 06.07.2026 № 22, зарегистрированного 27.07.2026 № 87623 «О мероприятиях по профилактике гриппа, острых респираторных вирусных инфекциях и новой коронавирусной инфекции (COVID-19) в эпидемическом сезоне 2026-2027 годов», на основании приказа управления образования, молодежи и спорта администрации Белогорского района Республики Крым № 382 от 28.08.2026 г.; Положением об организации питания воспитанников МБДОУ д/с «Сказка» г. Белогорска Белогорского района Республики Крым, утвержденным приказом № 309 от 28.08.2026 г., с целью обеспечения социальных гарантий и организации сбалансированного питания воспитанников МБДОУ,

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Организовать в 2026-2027 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.

2. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы *(приложение 1).*

3. Утвердить график приема пищи воспитанниками в группах *(приложение 2).*

**4. Заместителю заведующего по хозяйственной части, Туз Светлане Сергеевне:**

- 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);

**5. Медицинской сестре, Меметовой Зишан Эрнестовне:**

- составлять меню-требование 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 накануне 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.

**6. Кладовщику, Шевчук Луизе Николаевне:**

- 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);

**7. 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.

**8. Главному повару, Хоптяк Ирине Сергеевне,** 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.

**9. 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.

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

**10. 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 отсутствии 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.

**11. 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.

**12. Заместителю заведующего по воспитательной и методической работе:**

- 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.

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

14. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий А.И. Куртвапова

Приложение № 1
к приказу МБДОУ д/с «Сказка» г. Белогорска Белогорского района Республики Крым
№ 304 от 28.08.2026 г.

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

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

Приложение № 2
к приказу МБДОУ д/с «Сказка» г.
Белогорска Белогорского района
Республики Крым
№ 304 от 28.08.2026 г.

**График**
**приема пищи во всех возрастных группах**
**Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения**
**детский сад «Сказка» г. Белогорска**
**Белогорского района Республики Крым**

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

Лист ознакомления сотрудников с приказом «Об организации питания воспитанников МБДОУ д/с «Сказка» г. Белогорска Белогорского района Республики Крым в 2026-2027 учебном году» № 304 от 28.08.2026 г.

| № п/п | ФИО | ПОДПИСЬ |
|---|---|---|
| 1. | Парамадо С.Б | |
| 2. | Меметова З.Э | |
| 3. | Мельничук О.Т | |
| 4. | Шевцук Л.И | |
| 5. | Сафу Э.А | |
| 6. | Ковалева М.О | |
| 7. | Сергеев И.С. | |
| 8. | Кадырова О.С | |
| 9. | Шевелёв | |
| 10. | Горшок А.В | |
| 11. | Мурадосва Э.О. | |
| 12. | Лебовол Е.С | |
| 13. | Куртвалова З.Л. | |
| 14. | Шуфрина В.В | |
| 15. | Янченкова О.Н | |
| 16. | Милявского А.С | |
| 17. | Сафонюк Е.В | |
| 18. | Зимбицкая Ю.Ю | |
| 19. | Зекирьяева Ф.С. | |
| 20. | Юрченко С.Ю. | |
| 21. | Шишина В.Л. | |
| 22. | Лупова Ю.И. | |
| 23. | Курсенова А.А | |
| 24. | Ковалевских В.И. | |
| 25. | Тарап Л.Г | |
| 26. | Ветер А.В. | |
| 27. | Туз С.С. | |
| 28. | Зекирьяева А.В. | |
| 29. | Медетхитова Н.Х. | |
| 30. | Ишева С.А. | |
| 31. | Джарарова Г.А. | |
| 32. | Яковенко О.В | |
| 33. | Мишшина И.А. | |
| 34. | | |
| 35. | | |
| 36. | | |
| 37. | | |
| 38. | | |
| 39. | | |
| 40. | | |
| 41. | | |
| 42. | | |