

Муниципальное дошкольное образовательное учреждение  
«Светловский детский сад «Солнышко»  
Джанкойского района Республики Крым

296172 Республика Крым, Джанкойский район, с. Светлое, ул. Федорченко, 13  
+79787349768, e-mail: sadik\_svetlovskiy-djanougrayon@crimeaedu.ru

ПРИКАЗ

От 12.01.2026 г.

с. Светлое

№ 5

Об организации питания  
воспитанников в МДОУ «Светловский детский  
сад «Солнышко» в 2026 г

В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 06.10.2013 № 131-ФЗ «Об общих принципах организации местного самоуправления в Российской Федерации», Законом Республики Крым от 21.08.2014 года № 54-ЗРК «Об основах местного самоуправления в Республике Крым», постановлением Правительства Российской Федерации от 14.02.2017 № 181 «О Единой государственной информационной системе социального обеспечения», постановление от 27.10.2020 года № 32 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 20.06.2020 № 16 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1./2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)», «МР 2.4.0179-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020), постановлением Совета министров Республики Крым от 09.06.2017 № 304 «Об утверждении Порядка обеспечения питанием отдельных категорий обучающихся муниципальных общеобразовательных организаций», постановлениями администрации Джанкойского района от 27.12.2023 № 1132 «Об организации питания в образовательных учреждениях муниципального образования Джанкойский район Республики Крым» внесены изменения от 13.10.2025 года № 1012, приказ Министерства образования, науки и молодежи Республики Крым от 18.05.2022 № 798 «Региональный стандарт оказания услуг по обеспечению горячим питанием обучающихся в государственных и муниципальных общеобразовательных организациях Республики Крым», Уставом муниципального образования Джанкойский район Республики Крым (от 14.11.2014 № 1/4-5), на основании приказ управления образования администрации Джанкойского района Республики Крым от 25.12.2025 г. № 566/01-03 «Об организации питания в общеобразовательных и дошкольных учреждениях Джанкойского района на 2026 учебный год», с целью организации и обеспечения питания воспитанников в МДОУ «Светловский детский сад «Солнышко» в 2026 году,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать с 12.01.2026 г. 4-х разовое питание (завтрак, 2 завтрак, обед, полдник) воспитанников учреждения в соответствии с «Примерным 10-ти дневным меню».

2. Всем работникам ДОО строго соблюдать требования постановления от 27.10.2020 года № 32 СанПиН 2.4./2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания».
3. Утвердить 10-дневное меню (приложение № 1).
4. Утвердить график выдачи пищи с пищеблока, график питания детей в группах (приложение № 2).
5. Утвердить План мероприятий по контролю за организацией питания (приложение № 3).
6. Заведующему хозяйством Лисковой И.М.:
  - 6.1. Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню. При составлении меню-требования учитывать:
    - нормы на каждого ребенка в соответствии с возрастом, проставляя норму выхода блюд
    - изменения в меню вносить только с разрешения заведующего ДОО;
    - в меню одного из поваров, принимающих продукты из склада.
  - 6.2. Представлять меню для утверждения заведующим до 14.00 накануне предшествующего дня, указанного в меню.
  - 6.3. Ежедневно в 08.00 утра вывешивать меню на специальном информационном стенде пищеблока и в приемных возрастных групп.
  - 6.4. Систематически привлекать родительскую общественность, представителей комиссии по питанию, для работы по контролю за организацией питания воспитанников.
  - 6.5. Обеспечить контроль за наличием документов на поступающие в образовательные учреждения продукты питания (сертификаты соответствия, удостоверение качества, ветеринарно-санитарной экспертизы, исходные данные изготовителя о продукте питания, поставщика пищевых продуктов и др. на каждую партию пищевых продуктов).
  - 6.6. Обеспечить контроль за проведением мытья столовой посуды при мытье ручным способом с обработкой столовой посуды и приборов дезинфицирующими средствами, либо использование для питания и питьевого режима одноразовой посуды (на все моющие и дезинфицирующие средства, одноразовую посуду должны быть документы, удостоверяющие их качество безопасность).
  - 6.7. Своевременно создавать материально-технические условия для качественной организацией питания воспитанников
  - 6.8. Систематически осуществлять проверку сохранности состояния пищеблока и оборудовании, а также его использование работниками пищеблока по назначению.
  - 6.9. Осуществлять систематический контроль за рациональным расходованием ресурсов (электроэнергии, водо-и-тепло снабжения).
  - 6.10. Организовать контроль за выполнением должностных обязанностей работниками пищеблока.
  - 6.11. Отвечать за своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество, и ассортимент продуктов питания.
  - 6.12. Осуществлять качественный контроль за поступающими продуктами питания в соответствии с установленными требованиями.
  - 6.13. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформлять актом, который подписывается представителями поставщика в лице экспедитора.
  - 6.14. Строго соблюдать требования СанПиН за хранением продуктов в условиях склада.
  - 6.15. Вести необходимую документацию. Обеспечить наличием и ведение журналов: бракеража скоропортящейся пищевой продукции, журнал бракеража готовой пищевой продукции, журнал учета температуры и влажности в складских помещениях, журнал учета температурного режима холодильного оборудования, гигиенический журнал (сотрудники), ведомость контроля за рационом питания и проч.
  - 6.16. Производить выдачу продуктов со склада на пищеблок в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню.

6.17. Ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером централизованной бухгалтерии.

6.18. Предоставлять ежемесячно в централизованную бухгалтерию МКУ «Центра по обеспечению деятельности образовательных учреждений и учреждений культуры» управления образования, молодежи и спорта администрации Джанкойского района до 05 числа месяца следующего за отчетным - накопительные ведомости по расходу продуктов питания.

7. Возложить персональную ответственность за качество организации питания детей в группах в соответствии с графиком питания, утвержденного заведующим на воспитателей и помощников воспитателей групп:

- строго выполнять графики получения готовых блюд на пищеблоке;
- соблюдать сервировку столов для приема пищи (наличие на столах хлебниц, бумажных салфеток, набор столовых приборов в соответствии с 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;
- вести ежедневный контроль за принятием пищи (нравится, не нравится блюдо, соответствие объема порций согласно нормам);
- вести ежедневный контроль за ведением табеля присутствующих детей, соответствие поданных сведений медицинской сестре Тузовой Л.В. о фактическом присутствии детей;
- не оставлять детей во время приема пищи без присмотра взрослых;
- получать пищу в специально промаркированные емкости;
- при приеме пищи использовать отдельную посуду;
- соблюдать питьевой режим в группах;
- не допускать присутствие детей на пищеблоке.

8. Тузовой Л.В. медсестре:

- своевременно осуществлять медико-педагогический контроль за качеством организацией 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 (законными представителями) по формированию навыков культуры здорового питания, этикета приема пищи;
- строго следить за:
  - правильной сервировкой стола;
  - формированием у воспитанников навыков культуры здорового питания, этикета приема пищи.

9. Работникам пищеблока: поварам Гонтарь С.Г., Зайцевой Т.А.

- работать только по утвержденному заведующим ДООУ и правильно оформленному меню;
- строго соблюдать технологию приготовления блюд по утвержденным технологическим картам;
- выдавать готовую продукцию только после снятия пробы членами бракеражной комиссии с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале согласно графику выдачи пищи на группы (приложение № 2);
- переодеваться в специально отведенном месте.
- соблюдать хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке.

10. В пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по ОТ и ТБ, пожарной безопасности, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;

