



**РЕСПУБЛИКА КРИМ  
ДЖАНКОЙСКИЙ  
РАЙОН**

**РЕСПУБЛИКА КРЫМ  
ДЖАНКОЙСКИЙ  
РАЙОН**

**КЪЫРЫМ  
ДЖУМХУРИЕТИ  
ДЖАНКОЙ БОЛЮГИ**

**Муниципальное  
дошкольное  
образовательное  
учреждение  
«Победненский детский  
сад «Искорка»**

---

*ул. Победы 32А, с.Победное, Джанкойский район, Республика Крым, Российская Федерация, 296167  
тел.: +7978 755 50 69, e-mail: [sadik\\_pobednenskiy-djanouyrayon@crimeaedu.ru](mailto:sadik_pobednenskiy-djanouyrayon@crimeaedu.ru)*

---

От 23.01.2026г

с.Победное

№ 03-од

Об организации питания детей  
в 2026 году

С целью организации сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню-требованием и технологической картой, а также в рамках осуществления в 2026 учебном году производственного контроля по данному вопросу.

п р и к а з ы в а ю:

1. Утвердить «Примерное 10-дневное меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет в дошкольном образовательном учреждении, реализующего общеобразовательные программы дошкольного образования, с 10,5-часовым пребыванием детей».

1.1 Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «Примерным 10-дневными меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет в дошкольном образовательном учреждении, реализующего общеобразовательные программы дошкольного образования, с 10,5-часовым пребыванием детей».(приложение 1)

1.2. Изменения в рацион питания детей вносить только с разрешения заведующего детским садом и в соответствии с Методическими указаниями.

2 Возложить ответственность за организацию питания на заместителя заведующего по АХР Дзюба А.В..

3 Утвердить график приема пищи: (приложение 2)

4 Ответственному за организацию питания Дзюба А.В.:

4.1. Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании.

4.2. При составлении меню-требования учитывать следующее:

-определять нормы на каждого ребенка в соответствии с потребностью, проставляя норму выхода блюд в соответствующую графу;

- при отсутствии наименования продукта в бланке меню-требования дописывать его в конце списка;
- проставлять количество позиций используемых продуктов прописью;
- указывать в конце меню-требования количество принятых позиций, ставить подписи Повара, заведующего.

4.3. Представлять меню требование для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню требовании.

4.4. Возврат и дополнение продуктов в меню-требование оформлять не позднее 9 часов.

4.6. Утвердить график закладки продуктов в котел:

Наименование	Время закладки основного продукта		
	завтрак	обед	полдник
Говядина		08.30-09.00	
Птица		09.00-09.30	
Рыба		09.00-09.30	
М/сливочное	07.40-08.00	09.00-09.30	12-00 выпечка, 13-30
Яйцо			15-00, 12-00
Сметана		10-30-11-00	13-30
Творог			13-30
сахар	07-20	9-30	12-00, 13-30
Овощи, крупы	07-30	10-00	11-00, 13-30
молоко	07-10		

5 Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении – поварам:

5.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню-требованию.

5.2. За своевременность доставки пищевых продуктов и продовольственного сырья, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых от поставщиков продуктов несет ответственность заместитель заведующего по АХР Дзюба А.В.

5.3. Обнаруженные некачественные пищевые продукты и продовольственное сырье оформляются актом, который подписывается представителями ДОО (комиссия, повар).

5.4. Получение продуктов в кладовую производит заместитель заведующего по АХР Дзюба А.В.

5.5. При получении пищевых продуктов, продовольственного сырья проводит визуальную органолептическую оценку их доброкачественности с фиксацией в журнале «Входного контроля пищевых продуктов, продовольственного сырья»

5.6. Выдачу продуктов на пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню-требованием указанного в меню-требовании, под роспись (повар).

5.7. В целях организации контроля за приготовлением пищи ответственным лицам за закладку основных продуктов в котел производить записи о проведенном контроле в специальном журнале «Закладка продуктов на пищеблоке в котел», который хранится на пищеблоке: ответственность за ее ведение возлагается на членов комиссии.

5.8. Повару строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику.

5.9. Повару производить закладку продуктов в котел в присутствии ответственных лиц за закладку.

