

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КРАСНОГВАРДЕЙСКИЙ ДЕТСКИЙ САД
«ВЕСЕЛОЕ СОЛНЫШКО»
СОВЕТСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ
(МБДОУ «Красногвардейский детский сад «Веселое солнышко»)**

ПРИКАЗ

01.09.2026

№ 52-ОД

***Об организации питания
воспитанников***

В целях создания безопасных условий и обеспечения полноценного питания детей в ДОУ в соответствии с требованиями СП 2.4.2.4283-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи» утверждённые постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 02 июня 2026 №19, санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» от 02 июня 2026 №18, Устава МБДОУ «Красногвардейский детский сад «Веселое солнышко»,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении Красногвардейский детский сад «Веселое солнышко» Советского района Республики Крым (далее –ДОУ) в соответствии с «Примерным 10-дневным меню для организации питания детей в возрасте от 1 года до 3 лет и от 3 до 7 лет (сезоны: зимне-весенний и летне-осенний: меню утверждается ежегодно по сезонам).
2. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с:
 - Положением по организации питания воспитанников;
 - Положением о бракеражной комиссии.
3. Организовать 4-х разовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник) в учреждении в соответствии с основным 10-ти дневным меню для организации питания детей, в соответствии с физиологическими нормами потребления продуктов питания.

4. Ответственность за организацию питания возложить на Шинкарюк Т.М., повара, Новоселову Л.Н., медицинскую сестру учреждения и обязать:
 - вести контроль за соблюдением технологии приготовления пищи в соответствии с технологическими картами;
 - вести бракераж готовой продукции;
 - контролировать соблюдение качества и сроков реализации продуктов;
 - ежедневно присутствовать при закладке основных продуктов;
 - вести контроль за отбором и наличием суточных проб в течение 48 часов;
 - осуществлять сбор сведений от воспитателей о количестве детей на текущий день для подачи отчета в МКУ «Отдел образования администрации Советского района Республики Крым» до 09.00 часов;
 - контролировать прохождение медицинского осмотра, гигиенического обучения сотрудниками пищеблока;
 - в соответствии с режимом работы по организации образовательного процесса по сезонам утверждать график выдачи готовых блюд из пищеблока в возрастные группы.
5. Участниками организации питания в учреждении строго соблюдать требования СанПин 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения.
6. Ответственность за соблюдением методических рекомендаций при организации питания и формирование культурно-гигиенических навыков у воспитанников возложить на воспитателей групп.
7. Персональная ответственность за организацию питания детей в группе возлагается на воспитателей и помощников воспитателей групп. Педагогам и помощникам воспитателей в группах:
 - систематически проводить разъяснительную работу с воспитанниками и их родителями (законными представителями) по формированию навыков и культуры здорового питания, этике приема пищи:
 - правильно вести табель посещаемости детей по фактическому количеству; прием ребенка после отсутствия строго при наличии справки о состоянии здоровья;

8. Персональная ответственность за организацию питания детей в группе возлагается на воспитателей и помощников воспитателей групп. Педагогам и помощникам воспитателей в группах:
- систематически проводить разъяснительную работу с воспитанниками и их родителями (законными представителями) по формированию навыков и культуры здорового питания, этике приема пищи;
 - правильно вести табель посещаемости детей по фактическому количеству; прием ребенка после отсутствия строго при наличии справки о состоянии здоровья;
 - строго соблюдать графики получения готовых блюд на пищеблоке;
 - получать готовую пищу в отдельную для каждого блюда промаркированную емкость;
 - соблюдать сервировку столов для приема пищи (наличие на столах бумажных салфеток, наборов столовых приборов в соответствии с возрастом детей);
 - своевременно производить раздачу пищи и только в отсутствии детей за столами;
 - соблюдать соответствие норм блюд при раздаче каждому ребенку;
 - использовать индивидуальный подход к ребенку во время приема пищи, с учетом его личностных особенностей;
 - соблюдать питьевой режим;
 - не оставлять детей во время приема пищи без присмотра взрослых.
9. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Заведующий

С.В.Фирсова

С приказом ознакомлены:

**Фирсова
Светлана
Васильевна**

Подписан цифровой подписью: Фирсова
Светлана Васильевна
DN: CN=Фирсова Светлана Васильевна,
E=sadik_veseloelolnischko-
krasnogvardeiskii@crimeaedu.ru
Основание: Я подтверждаю этот
документ своей удостоверяющей
подписью
Расположение:
Дата: 2026.09.08 12:32:59+03'00'
Foxit PDF Reader Версия: 2025.2.0

