



**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад «Алёнушка» с. Ароматное Белогорского района Республики Крым
(МБДОУ д/с «Алёнушка» с. Ароматное Белогорского района Республики Крым)**

ПРИКАЗ

27.08.2025

с. Ароматное

№ 150

***Об организации питания воспитанников
в МБДОУ д/с «Алёнушка» с. Ароматное
Белогорского района Республики Крым
в 2025-2026 учебном году***

В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания», постановления администрации Белогорского района Республики Крым от 18.02.2025 № 84 «О внесении изменений в постановление администрации Белогорского района Республики Крым от 21.11.2022 № 1106 «Об утверждении Порядка обеспечения питанием воспитанников и учащихся муниципальных и общеобразовательных учреждений муниципального образования Белогорский район Республики Крым», Положением об организации питания воспитанников, утвержденным приказом от 18.01.2021 № 14, с целью обеспечения социальных гарантий и организации сбалансированного питания воспитанников МБДОУ

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать в 2025-2026 учебном году 4-х разовое питание (завтрак, 2-й завтрак, обед, полдник) для воспитанников Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад «Алёнушка» с. Ароматное Белогорского района Республики Крым (далее – ДОУ) в соответствии с Примерным 10-ти дневным меню и строгим соблюдением требований действующих санитарных правил и норм.
2. Утвердить график закладки основных продуктов (приложение 1).
3. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы (приложение 2).
4. Утвердить график приема пищи воспитанниками в группах (приложение 3).
5. Утвердить график выдачи и получения кипяченой воды с пищеблока в группы (приложение 4).
6. Назначить ответственными за качественную организацию питания детей в ДОУ заведующего Ковальчук М.В. и заведующего хозяйством Рыжую Н.В.
7. Заведующему Ковальчук М.В. осуществлять систематический контроль:
 - за графиком закладки основных продуктов;
 - за технологией приготовления пищи в соответствии с технологическими картами;
 - за графиком выдачи готовых блюд с пищеблока в группы;
 - за наличием на пищеблоке технологических карты кулинарных изделий (блюд) в соответствии с меню.
8. Заведующему хозяйством Рыжей Наталье Владимировне:
 - 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);
- 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 складе;
- осуществлять систематический контроль за содержанием пищеблока, хранением продуктов в соответствии с требованиями действующих санитарных правил и норм;
- составлять меню-требование с учетом:
 - 1) норм на каждого ребенка в соответствии с возрастом, проставляя норму выхода блюд;
 - 2) 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;
- в день составления меню-требования обязательно подписывать заведующим хозяйством, поваром и утверждать заведующим;
- ежедневно вывешивать меню на специальном информационном стенде пищеблока и в приемных комнатах групп, указывая объем выхода и калорийность готовой продукции;
- вести необходимую документацию (журнал выполнения натуральных норм продуктов, книга учета продуктов, журнал бракеража скоропортящихся продуктов, поступающих на пищеблок, журнал учета температурного режима холодильного оборудования, журнал учета температуры и влажности в складских помещениях);
- в последний день текущего месяца оформлять и сдавать отчеты в отдел организации учета питания управления образования, молодежи и спорта.

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.

9.1. Повару Менжелеевой Н.В.:

- 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;
- вести журнал бракеража готовой продукции.

10. Кухонному рабочему Гадийчук Н.В.:

- 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.
11. 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 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.
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 ВМР Кучеровой Э.С.:
- 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 закладки основных продуктов и качества приготовляемых блюд с фиксацией в журнале.
17. Общий контроль организации питания оставляю за собой.

Заведующий

М.В. Ковальчук

С приказом ознакомлены:

« ____ » _____ 20 ____ г. _____	Кучерова Э.С., заместитель заведующего по воспитательной и методической работе
« ____ » _____ 20 ____ г. _____	Касьян С.А., воспитатель
« ____ » _____ 20 ____ г. _____	Крючкова Л.В., воспитатель, член бракеражной комиссии
« ____ » _____ 20 ____ г. _____	Халилова Э.Э., воспитатель
« ____ » _____ 20 ____ г. _____	Шерфетдинова Э.У., воспитатель
« ____ » _____ 20 ____ г. _____	Юдичева Н.В., воспитатель
« ____ » _____ 20 ____ г. _____	Рыжая Н.В., заведующий хозяйством
« ____ » _____ 20 ____ г. _____	Пархоменко Е.В., делопроизводитель, член бракеражной комиссии

«	»	20	г.	Апукова А.П., помощник воспитателя
«	»	20	г.	Ибрагимова А.Р., помощник воспитателя
«	»	20	г.	Молнар Л.В., помощник воспитателя
«	»	20	г.	Перелович Л.В., помощник воспитателя
«	»	20	г.	Менжелеева Н.В., повар, член бракеражной комиссии
«	»	20	г.	Сластён И.И., повар
«	»	20	г.	Гадийчук Н.В., кухонный рабочий

ГРАФИК ЗАКЛАДКИ ОСНОВНЫХ ПРОДУКТОВ

Продукты	Время		
	завтрак	обед	полдник
Мясо (говядина)		9.00	
Куры		9.20	
Рыба		9.30	
Молоко	7.00		13.00 (выпечка) 14.00
Масло сливочное	8.00	11.00	13.00 (выпечка)
Сахар	7.00	10.00	13.00 (выпечка) 14.00
Творог			13.30
Сыр	8.00		
Сметана		11.00	14.00
Яйцо		10.00	13.00 (выпечка) 14.00

ГРАФИК ВЫДАЧИ ГОТОВЫХ БЛЮД С ПИЩЕБЛОКА В ГРУППЫ

Группа	Завтрак		Второй завтрак		Обед		Полдник	
	Холодный период	Теплый период	Холодный период	Теплый период	Холодный период	Теплый период	Холодный период	Теплый период
«Почемучки»	8.20	8.20	09.55	09.55	11.40	11.40	15.10	15.10
«Дельфинчики»	8.20	8.20	09.55	09.55	11.45	11.45	15.10	15.10
«Солнышко»	8.25	8.25	10.30	09.55	12.10	12.10	15.15	15.15
«Сказка»	8.25	8.25	10.45	09.55	12.15	12.15	15.15	15.15

ГРАФИК ПРИЁМА ПИЩИ ВОСПИТАННИКАМИ В ГРУППАХ

Группа	Подготовка к завтраку, завтрак		Второй завтрак		Подготовка к обеду, обед		Подготовка к полднику, полдник	
	Холодный период	Теплый период	Холодный период	Теплый период	Холодный период	Теплый период	Холодный период	Теплый период
«Почемучки»	8.30-8.50	8.30-8.50	10.00-10.10	10.00-10.10	11.55-12.20	11.55-12.20	15.25-15.35	15.25-15.35
«Дельфинчики»	8.30-8.50	8.30-8.50	10.00-10.10	10.00-10.10	11.55-12.20	11.55-12.20	15.25-15.35	15.25-15.35
«Солнышко»	8.30-8.50	8.30-8.50	10.35-10.40	10.00-10.10	12.30-12.50	12.30-12.50	15.25-15.35	15.25-15.35
«Сказка»	8.30-8.50	8.30-8.50	10.50-10.55	10.00-10.10	12.35-12.55	12.35-12.55	15.25-15.35	15.25-15.35

**ГРАФИК ВЫДАЧИ И ПОЛУЧЕНИЯ КИПЯЧЕНОЙ ВОДЫ
С ПИЩЕБЛОКА В ГРУППЫ**

Группа	Время выдачи и получения			
«Почемучки»	8.00	11.00	12.45	15.00
«Дельфинчики»	8.00	11.00	12.45	15.00
«Солнышко»	8.05	11.05	12.50	15.05
«Сказка»	8.05	11.05	12.50	15.05