



МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА  
№4 «СОЛНЫШКО» Г. БЕЛОГОРСКА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ

ПРИКАЗ

12.01.2026г.

№ 12

*Об организации питания детей  
в МБДОУ д/с комбинированного вида №4  
«Солнышко» г. Белогорска Республики Крым  
В 2026 календарном году*

В соответствии с Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденные постановлением Главного государственного врача РФ от 18.02.2025г. № 84 «О внесении изменений в постановление администрации Белогорского района Республики Крым от 21.11.2022г. №1106 «Об утверждении Порядка обеспечения питанием воспитанников и учащихся муниципальных дошкольных образовательных и общеобразовательных учреждений муниципального образования Белогорский район Республики Крым», 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 году производственного контроля по вопросу организации питания

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовывать питание детей в дошкольном учреждении в соответствии с циклическим 10-дневным меню, утвержденным заведующим, которое составляется с учетом примерного 10-дневного меню для организации питания детей в образовательных учреждениях Белогорского района, с 10.5-ти часовым пребыванием детей, разработанным МКУ «Центр по обеспечению деятельности образовательных учреждений Белогорского района Республики Крым»
2. Назначить ответственным за организацию питания в дошкольном учреждении медицинскую сестру Васильеву Викторину Викторовну.
3. Кладовщику, Харченко Н.П.:
  - 3.1. Определить, что поставщиками продуктов питания в 2026 г. являются физические лица, с которыми заключены договора на поставку продуктов питания.
  - 3.2. Принимать от поставщиков продукты питания гарантированного качества с сопроводительными документами, которые свидетельствуют об их качестве (накладные, сертификаты качества, выводы санитарно-эпидемиологической экспертизы)
  - 3.4. Вести журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок.
  - 3.5. Вести контроль за температурным режимом холодильного оборудования, температуры и влажности в складских помещениях.
  - 3.6. Заранее производить еженедельную заявку на продукты общего списка (фрукты, овощи, крупы, соки), 2 раза в неделю заявку на молочную и мясную продукцию, ежедневную заявку на хлеб.
  - 3.6. Выполнять требования санитарного-законодательства при хранении продуктов, вести их учёт в книге складского учёта. Постоянно.
  - 3.7. Вести ведомости контроля за рационом питания (приложение №13 к СанПиН

2.3/2.4.3590-20) :

3.9. Вести журнала бракеража готовой кулинарной продукции, сверяет бракераж с меню-раскладкой, набор продуктов по меню с бракеражным журналом (приложение №4 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20) :

4. Медицинской сестре, Васильевой В.В., ответственной за организацию питания:

4.1. Составлять ежедневные меню-раскладки на основании примерного десятидневного меню соответственно картотеке технологических карт блюд для возрастной категории 3-7 лет, в соответствии с утвержденными нормами питания.

4.2. Вывешивать меню с указанием выхода каждого блюда рядом с окном выдачи еды на пищеблоке и в информационных уголках. Постоянно.

4.3. Следить за снятием проб с готовых блюд непосредственно из кастрюли за 30 минут перед выдачей пищи с пищеблока:

4.4. Контролировать отбор суточной пробы каждого блюда рациона в объеме порции для детей.

4.5. Следить за качеством приготовления пищи, соблюдением натуральных норм продуктов: 4.6. Принимать участие в закладке продуктов питания на пищеблоке:

4.7. Следит за соблюдением графика получения пищи группами:

4.8. Вести Гигиенический журнал (приложение №1 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20) .

4.9. Вести журнал анализа выполнения натуральных норм.

4.9. Вести табеля учета посещаемости детей.

5. Поварам: Грубой Т.С., Аносовой Л.Ю.:

5.1. Нести ответственность за сохранность и использование дневного запаса продуктов, за полноту закладки продуктов и выход блюд, за качество и своевременное приготовление еды, за санитарное состояние пищеблока. Постоянно.

5.2. Строго выдерживать во время приготовления блюд точности технологии приготовления. Постоянно.

5.4. Набирать и сохранять ежедневно суточные пробы каждого блюда рациона.

5.6. Выдавать на группы готовые блюда не раньше, чем за 30 минут после снятия пробы назначенным ответственным лицом за снятие проб в строго назначенное время с интервалом не больше 3-4 часов.

5.7. Строго выполнять правила личной гигиены. Санитарную одежду (халат, фартук, косынку, колпак) менять по мере загрязнения. Постоянно.

5.8. Ведение журнала учёта температурного режима в холодильном оборудовании для проб (приложение №2 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20) :

5.9. Осуществлять отбор суточных проб в соответствии со следующим алгоритмом:

- блюда отбираются в полном объеме, но не менее 100 гр. Фасованная продукция, выдаваемая поштучно, оставляется в количестве — 1 шт.

- гарниры отбираются отдельно от основного (мясного, рыбного или из мяса птицы) блюда.

- пробы отбираются стерильными (или прокипяченными) ложками и помещаются в промаркированную стерильную посуду с плотно закрывающимися крышками.

- отобранные пробы сохраняют в течение 48 часов, при температуре плюс 2 — плюс 6.

6. Помощникам воспитателей:

6.1. Обеспечивать детей питьевой водой в соответствии с утвержденной организацией питьевого режима.

6.2. Доставлять еду в группу только в промаркированных, закрытых крышками ведрах и кастрюлях, в чистой санитарной одежде (халате, фартуке, косынке), чистыми руками. Постоянно.

6.3. Хранить пищевые отходы в специально маркированной ёмкости, при наполняемости емкости на 2/3 в течение 1 часа.

7. Педагогическому персоналу:

- 7.1. Уделять внимание воспитанию культурно-гигиенических навыков до и во время еды, начиная с младшей группы (согласно требованиям действующей программы обучения). Постоянно.
- 7.2. Придерживаться принципов последовательности, единства требований в МБДОУ и в семье-освещать в информационных уголках для родителей, вопросы организации питания детей в дошкольном учреждении и в семье, вопросы рационального питания детей выносить в темы родительских собраний, конференций, консультаций для родителей.
8. Делопроизводителю Акопеккой Е.А.:
- 8.1. Ведение табеля учета посещаемости детей.
9. Всем вышеперечисленным сотрудникам при организации питания руководствоваться «Положением об организации питания», утвержденным приказом от 24.11.2022г. № 298, с изменениями, утвержденными от 22.05.2025г. № 166.
10. Отмечать детей во время приёма в Журнале учета посещаемости, которые получают горячее питание за счёт родителей.
11. Выполнять требования действующего законодательства по вопросам санитарии и гигиены всем сотрудникам МБДОУ, касающимся организации организации питания детей.
12. Работникам, связанным с организацией питания детей, проводить обязательные мед. осмотры соответственно действующему законодательству.
13. Заслушать на общих собраниях коллектива, заседаниях пед. совета вопросы о питании и его организации с детьми в МБ ДОУ.
14. Осуществлять медико-педагогическую оценку питания детей в информационных сообщениях, справках, приказах, обговаривать результаты на производственных совещаниях. Не реже одного раза в месяц.
15. Назначить ответственным лицом за материально-техническим состоянием пищеблока повара Аносову Людмилу Юрьевну.
16. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий



О.С.Балакирева

С приказом ознакомлены:

- Васильева В.В., медицинская сестра - *[Signature]*
- Акопеккая Е.А. делопроизводитель - *[Signature]*
- Харченко Н.П., кладовщик - *[Signature]*
- Царук Н.В., помощник воспитателя - *[Signature]*
- Зыбалева Е.В., помощник воспитателя - *[Signature]*
- Семерецкая А.Ю. помощник воспитателя - *[Signature]*
- Гаврик С.А., помощник воспитателя - *[Signature]*
- Клюкалю Л.А., помощник воспитателя - *[Signature]*
- Пронина Н.П., помощник воспитателя - *[Signature]*
- Пронина В.Л., повар - *[Signature]*
- Аносова Л.Ю., повар - *[Signature]*