

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ (ЯСЛИ-САД) № 1 «РОМАШКА»
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДСКОЙ ОКРУГ КРАСНОПЕРЕКОПСК
РЕСПУБЛИКИ КРЫМ
(МБДОУ (ясли-сад) № 1 «Ромашка» г. Красноперекоска Республики Крым)**

ПРИКАЗ

31.08.2026

№ 155

**Об организации питания воспитанников
в МБДОУ (ясли - сад) № 1 «Ромашка»
в 2026-2027 учебном году**

На основании пункта 15 части 3 статьи 28 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», в соответствии с постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 02.06.2026 № 18 СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», с целью организации сбалансированного рационального питания детей в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу

ПРИКАЗЫВАЮ:1

1. Утвердить Положение об организации питания воспитанников в МБДОУ (ясли-сад) № 1 «Ромашка» в новой редакции (приложение 1).
2. Организовать питание воспитанников в соответствии с Положением об организации питания воспитанников в МБДОУ (ясли-сад) № 1 «Ромашка» и Примерным циклическим 10-дневным меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет с 10,5 часовым пребыванием детей в дошкольном образовательном учреждении», утвержденным заведующим МБДОУ.
3. Изменения в меню вносить только по согласованию заведующего МБДОУ с составлением акта замены продуктов или блюда.
4. Утвердить график выдачи питания в группы (приложение 2)
5. Утвердить план мероприятий по контролю за организацией питания детей на 2026-2027 учебный год (приложение 3).
6. Строго соблюдать:
 - График закладки продуктов на пищеблоке.
 - График выдачи питания в группы.
 - График питьевого режима.
7. Возложить ответственность за организацию питания на специалиста по организации питания Сенив М.В.
8. Специалисту по организации питания:

- 8.1. Составлять меню согласно количеству детей на текущие сутки. Производить возврат и добавку продуктов при изменении количества детей свыше 3 или оформлять дополнительное меню-требование на текущий день.
- 8.2. Представлять меню-требование для утверждения заведующим накануне предшествующего дня, указанного в меню.
- 8.3. Контролировать закладку продуктов на пищеблоке по утвержденному графику.
- 8.4. Вести журнал бракеража готовой продукции согласно 10-тидневному меню.
- 8.5. Вести Ведомость контроля за рационом питания для учета выполнения норм продуктов питания на 1 ребенка.
- 8.6. Контролировать качество и сроки реализации доставляемых продуктов.
- 8.7. Контролировать организацию обработки тары, кухонной посуды и производственного инвентаря, наличие и использование моющих и дезинфицирующих средств, регулярность и качество проведения текущей, генеральной уборки и санитарных дней, наличие маркированного уборочного инвентаря, условия его хранения, сбор пищевых отходов, мероприятия по борьбе с насекомыми и грызунами.
- 8.8. Контролировать выход, безопасность и качество блюд (бракераж готовой продукции), соблюдение технологии их приготовления, санитарное состояние пищеблока, соблюдение правил личной гигиены персоналом.
- 8.9. Усилить контроль за соблюдением времени и температурой тепловой обработки мясных и рыбных блюд, работой терморегулирующих приборов.
- 8.10. Добросовестно относиться к ведению документации по питанию.

9. Заведующему хозяйством Виноградовой Е.С.:

- 9.1. Контролировать состояние здоровья работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи и острых респираторных инфекций, своевременность прохождения медицинских осмотров, осуществлять регистрацию результата осмотра с ежедневной отметкой в соответствующем журнале.
- 9.2. Осуществлять контроль за соблюдением требований действующего законодательства по вопросам санитарии и гигиены всеми работникам ДОУ, причастными к организации питания детей.
- 9.3. Осуществлять контроль за материально-техническое обеспечение пищеблока оборудованием, маркированным относительно объема и назначения: техническим электрооборудованием, посудой разной величины и назначения, кухонным инвентарем, оборудованием для уборки помещений, столами для обработки пищевых продуктов, моющими средствами и средствами для дезинфекции.

10. Кладовщику Стогниенко К.А.:

- 10.1. Предоставлять заявки на продукты питания.
- 10.2. Принимать от поставщиков продукты питания и продовольственное сырье гарантированного качества с сопроводительными документами, которые свидетельствуют об их происхождении и качестве (накладные, сертификаты соответствия, заключения санитарно-эпидемиологической экспертизы и т.д.).

10.3. Соблюдать требования санитарного законодательства при хранении продуктов питания, осуществлять их учет.

10.4. Принимать участие в составлении меню и осуществлять бракераж сырой продукции.

10.5. Следить за своевременностью доставки продуктов, точностью веса, количеством, качеством и ассортиментом выдаваемых со склада продуктов.

10.6. Обнаруженные некачественные продукты или их недостачу оформлять актом, который подписывается представителями ДООУ и поставщиком.

10.7. Выдачу продуктов со склада на пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню.

11. Поварам Коптевой С.А., Бибику О.С.:

11.1. Работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.

11.2. Производить закладку необходимых продуктов согласно меню-требованию.

11.3. Нести ответственность за хранение и использование дневного запаса продуктов, за полноту закладки продуктов и выход блюд, за качество и своевременное приготовление пищи, за санитарное состояние помещений пищеблока.

11.4. Соблюдать правила холодной (первичной) обработки сырья с позиции наибольшей сохранности пищевых веществ и безопасности питания; тепловой обработки (виды, этапность, продолжительность, температурные режимы).

11.5. Соблюдать технологию приготовления блюд по технологическим картам, утвержденному меню - раскладке, учитывать особенности приготовления блюд детского питания.

11.6. Производить оценку качества готовых блюд, снятие пробы (бракераж готовой пищи), проведение профилактической витаминизации.

11.7. Соблюдать утвержденный график выдачи питания в группы.

11.8. Соблюдать правила отбора и хранения суточной пробы пищи.

11.9. Строго соблюдать правила личной гигиены, халаты, фартуки, платки, колпаки заменять при загрязнении, раздеваться в специально отведённом месте.

11.10. Нести ответственность за состояние своего здоровья лично и ежедневно расписываться в «Гигиеническом журнале» сотрудников пищеблока об отсутствии инфекционных заболеваний и заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела у сотрудника и членов семьи

11.11. На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции;
- картотеку технологии приготовления блюд;
- медицинскую аптечку;
- график выдачи готовых блюд;
- нормы готовых блюд;
- суточную пробу;
- вымеренную посуду с указанием объема блюд.

12. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатели и помощники воспитателя.

13. Помощникам воспитателей:

13.1. Обеспечивать детей питьевой водой по индивидуальной потребности. Кипяченую воду давать после охлаждения до комнатной температуры. Хранить в хорошо вымытой посуде и менять согласно утвержденному графику.

13.2. Доставлять пищу в группы только в промаркированных, закрытых крышками ведрах и кастрюлях в чистой санитарной одежде (халат, фартук, косынка), чистыми руками.

13.3. Собирать отходы после питания детей в специально маркированные емкости, которые наполняются не более чем на 2/3 объема.

13.4. Обеспечить регулярное в соответствии с графиком проведение генеральных уборок и дезинфекцию помещений, поверхностей, посуды и т.д.

13.5. Обеззараживанию подвергать все поверхности, оборудование и инвентарь помещений, обеденных столов.

14. Воспитателям:

14.1. Уделять внимание воспитанию культурно-гигиенических навыков до и во время приема пищи, начиная с раннего возраста ребенка (согласно требованиям действующей программы) постоянно.

14.2. Придерживаться принципов преемственности, единства требований в ДООУ и семье - освещать в информационных уголках для родителей (лиц, их заменяющих) вопросы организации питания детей в ДООУ и дома; вопросы рационального питания детей вносить в тематику родительских собраний, конференций, консультаций для родителей.

14.3. Своевременно представлять работникам пищеблока заявку на фактическое количество питающихся воспитанников.

14.4. Проводить разъяснительные беседы с родителями (законными представителями) воспитанников о важности информирования (не менее чем за 24 часа) об отсутствии воспитанника в детском саду, количестве дней отсутствия.

15. Работникам, связанным с организацией питания детей, проходить обязательные медицинские осмотры в соответствии с действующим законодательством.

16. Заслушивать на общих собраниях (конференциях) коллектива ДООУ, совещаниях при заведующем, педагогических советах, родительских собраниях вопросы организации питания в ДООУ.

17. Освещать медико-педагогическую оценку организации питания детей на информационных совещаниях, в справках, приказах, обсуждать результаты на производственных совещаниях.

18. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Заведующий

Е.К.Петрова

Лист ознакомления с приказом прилагается.

