Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Щебетовский детский сад «Семицветик» г.Феодосии Республики Крым»
(Щебетовский детский сад «Семицветик»)

ПРИКАЗ

28.08.2026 №191

Об организации питания
обучающихся

На основании Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 02.06.2026 N 18 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.4282-26 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (вместе с "СанПиН 2.3/2.4.4282-26. Санитарно-эпидемиологические правила и нормы...") (Зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2026 N 86854), положения об организации питания воспитанников, с целью обеспечения социальных гарантий и организации сбалансированного питания обучающихся детского сада

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать в дни работы Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Щебетовский детский сад «Семицветик» 4-х разовое горячее питание (завтрак, 2 завтрак, обед, полдник) обучающихся учреждения в соответствии с основным двухнедельным меню, утвержденным для каждой возрастной группы:
- Примерное десятидневное меню для организации питания детей в летне-осенний период для возрастной группы детей до 3 лет;
- Примерное десятидневное меню для организации питания детей в летне-осенний для возрастной группы детей от 3до 7 лет.

2. Всем работникам учреждения строго соблюдать требования СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

3. **Медицинской сестре Кадыровой Л.Х:**
3.1. Составлять ежедневные меню-раскладки на основе примерного 10-дневного меню в соответствии с требования СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
3.2. Ежедневно вывешивать меню с определением выхода каждого блюда на специальном информационном стенде пищеблока.
3.3. Осуществлять бракераж сырой продукции. Контролировать безопасность и качество питания и продовольственного сырья, которые поступают в детский сад во время принятия кладовщиком в «Журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья».
3.4. Проводить анализ качества питания, при необходимости проводить коррекцию.
3.5. Контролировать выход, безопасность и качество блюд (бракераж готовой продукции): соблюдение технологии приготовления блюд, санитарное состояние пищеблока, соблюдение правил личной гигиены персоналом, своевре
3.6. Проводить антропометрические измер

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сведения о сертификате
Сертификат: B8693A3D339035ECCD71DBFE09294A75AF8BC676
Срок действия с 01.03.2021 по 27.02.2031
Владелец: Умерова Ильмира Виждиевна
Организация: Щебетовский детский сад "Семицветик"
Должность: Заведующий
Основание: Я автор этого документа
Дата: 21-10-2026
QR-код содержит адрес оригинала документа в сети

3.7. Проводить санитарно-просветительскую работу, занятия по гигиене питания и основ детского диетического питания, в том числе беседы по питанию детей в коллективе и с родителями.

4. **Заместителю заведующего по административно-хозяйственной работе – Ибрагимовой В.З.,:**

4.1. Нести ответственность за материально - техническое обеспечение пищеблока оборудованием, соответствующей маркировкой, кухонным инвентарем, оборудованием для уборки помещений и средствами дезинфекции.

5. **Кладовщику – Шаповаловой О.С. :**

5.1. Принимать от поставщиков продукты питания и продовольственного сырья, гарантированного качества с сопроводительными документами, которые свидетельствуют об их производстве и качестве: сертификаты соответствия, удостоверение качества, ветеринарно-санитарной экспертизы, исходные данные изготовления о продукте питания, поставщика пищевых продуктов и др. на каждую партию пищевых продуктов.

5.2. Своевременно подавать заявки на продукты питания поставщикам.

5.3. Придерживаться требований санитарного законодательства при хранении продуктов, осуществлять учет хранения в Книге складского учета.

5.4. Участвовать в составлении меню и осуществлять бракераж сырой продукции.

5.5. Организовать контроль за выполнением должностных обязанностей работниками пищеблока.

5.6. Обнаруженные некачественные продукты или их недостачу оформлять актом, который подписывается представителями поставщика в лице экспедитора.

5.7. Строго соблюдать требования СанПиН за хранением продуктов в условиях склада.

5.8. Производить выдачу продуктов со склада в пищеблок в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 16.00. предшествующего дня, указанного в меню.

6. Поварам и кухонному работнику:

6.1. Нести ответственность за хранение и использование дневного запаса продуктов, за своевременным приготовлением пищи, за полноту закладки, качеством пищи, выходом блюд, за санитарным состоянием пищеблока.

6.2. Строго придерживаться во время приготовления блюд поточности производственного процесса (технологии приготовления).

6.3. Строго соблюдать технологию приготовления блюд по утвержденным технологическим картам.

6.4. Производить закладку основных продуктов в котел в присутствии членов бракеражной комиссии, согласно утвержденному графику.

6.5. Принимать участие в оставлении вместе со специалистом по организации питания и завхозом ежедневного меню.

6.6. Отбирать и хранить ежедневные суточные пробы каждого блюда.

6.7. Выдавать готовые блюда на группы не раньше, чем через полчаса после снятия пробы ответственного лица за снятие пробы в строго отведенное время, в соответствии с графиком.

6.8. Строго придерживаться правил личной гигиены; санитарную одежду менять по мере загрязнения.

6.9. Раздеваться в специально отведенном месте.

6.10.Расписываться лично в Журнале здоровья работников пищеблока об отсутствии дисфункций кишечника, гнойничков, ОРЗ.

6.11.Проходить медицинский осмотр в соответствии с действующим законодательством.

7.Старшему воспитателю Кибальчич О.А..:

7.1.Своевременно осуществлять педагогический контроль за качеством организации питания и созданием условий в группах.

7.2.Включать в оперативный контроль вопросы формирования рационального поведения полезных привычек, культурно-гигиенических навыков, основ культуры питания у детей.

7.3.Организовать проведение разъяснительной работы с воспитанниками, их родителями (законными представителями) по формированию навыков культуры здорового питания, этикета приема пищи.
7.4.Строго следить за:
- правильной сервировкой стола;
- доведением до каждого воспитанника нормы питания;
- формированием у воспитанников навыков культуры здорового питания, этикета приема пищи.

8.Помощникам воспитателей:
8.1.Обеспечивать детей питьевой водой по индивидуальным потребностям только после ее кипячения, охлаждения до комнатной температуры. Хранить кипяченую воду в хорошо вымытой посуде и менять ее не реже 3 раз в сутки.
8.2.Поставлять еду в группы только в промаркированной посуде, закрытой крышкой в чистой санитарной одежде, чистыми руками.
8.3.Строго выполнять графики получения готовых блюд на пищеблоке.
8.4.Соблюдать сервировку столов для приема пищи (наличие на столах хлебниц, бумажных салфеток, набор столовых приборов в соответствии с возрастом детей).
8.5.Раздачу пищи производить только в отсутствии детей за столами.
8.6.Соблюдать температурный режим раздаваемой детям пищи.
8.7.Своевременно раздавать детям второе блюдо; соблюдать соответствие порционных блюд при раздаче каждому ребенку.
8.8.Использовать индивидуальный подход к ребенку во время приема пищи с учетом его личностных особенностей.
8.9.Не оставлять детей во время приема пищи без присмотра взрослых.
8.10.Собирать отходы после питания не более 2/3 объема.

9.Воспитателям групп:
9.1.В дни работы учреждения предоставлять ответственному за организацию питания Кадыровой Л.Х. информацию об отсутствующих воспитанниках и сроках их отсутствия.
9.2.Вести ежедневный контроль за ведением табелей посещаемости детей, соответствие поданных сведений медсестре о фактическом присутствии детей.
9.3.Проводить разъяснительные беседы с родителями (законными представителями) воспитанников о важности (не менее чем за 30 минут) информирования о причинах, которые могут привести к отсутствию воспитанника в детском саду.
9.4.Уделять внимание воспитанию культурно - гигиенических навыков у детей во время приема пищи, согласно основной образовательной Программе.
9.5.Вести ежедневный контроль за принятием пищи (нравится, не нравится блюдо, соответствие объема порций согласно нормам).
9.6.Придерживаться принципов последовательности и единых требований детского сада и в семьях.
9.7.Отражать вопросы организации питания в информационных уголках для родителей.
9.8.Включать вопросы питания в повестку дня родительских собраний, заседаний педсоветов.

10.Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий **И.В.Умерова**