МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «ДЕТСКИЙ САД №14 «ЧАЙКА» Г.ФЕОДОСИИ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ»
(Детский сад №14 «Чайка»)

ПРИКАЗ

01.10.2026 №92

Об организации питания обучающихся в МБДОУ «Детский сад №14 «Чайка»

В соответствии с Постановлением Главного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020г. № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Постановлением Главного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020г. № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно- эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», совместным приказом министерства образования, науки и молодежи Республики Крым и Межрегионального управления Роспотребнадзора по Республике Крым и городу Севастополю от24.04.2017г. № 1036/68 «Методическими рекомендациями по организации питания в дошкольных и общеобразовательных организациях Республики Крым» с целью создания надлежащих условий и определения механизма организации сбалансированного рационального питания детей в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 14 «Чайка» г. Феодосии Республики Крым»,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание обучающихся, в том числе обучающихся, отнесенных к льготным категориям, в дошкольном образовательном учреждении, в соответствии с требованиями и нормами СанПин 2.3/2.4.3590-20 и утвержденным Примерным 10-дневным меню (для организации питания детей в возрасте от 2-х до 7-ми лет, посещающих ДОУ с 10,5-ти часовым пребыванием по 5-ти дневной рабочей недели в соответствии с режимом работы ДОУ).

Соблюдать установленный в дошкольном образовательном учреждении четырехразовый режим питания (завтрак, второй завтрак, обед, полдник) в одиннадцати возрастных группах.

2. Заведующему Трухан О.В.:

2.1. Составлять ежедневное меню на основании утвержденного примерного 10-ти дневного меню, меню-требование в соответствии с требованиями и нормами СанПин 2.3/2.4.3590-20 (СП 2.4.3648-20), с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания посезонно.

2.2. Вывешивать ежедневное меню с определением выходов каждого блюда рядом с окном выдачи еды на пищеблоке.

2.3. Контролировать безопасность и
которое поступает в учреждение во врем
качества питания, при необходимости пров

2.4. Контролировать выход, безопа
продукции):

- соблюдение технологии приготовл

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сведения о сертификате

Сертификат: EFFFA333B58B9748D66EB07CC19A46505B06A62A
Срок действия с 25.01.2024 по 22.01.2034
Владелец: Кулага Татьяна Анатольевна
Организация: "Детский сад № 14 "Чайка"
Должность: Заведующий
Основание: Электронная копия документа верна
Дата: 12-10-2026
QR-код содержит адрес оригинала документа в сети

- санитарное состояние пищеблока;

- соблюдение персоналом правил личной гигиены, своевременном прохождении медосмотра.

2.5. Проводить санитарно-просветительскую работу по гигиене питания и основам детского диетического питания, в том числе беседы по питанию детей в коллективе и с родителями (законными представителями).

2.6. Строго контролировать ведение документации по питанию.

3. Заведующему хозяйством Дороховой В.И.:

3.1. Нести ответственность за материально-техническое обеспечение пищеблока, оборудование.

4. Кладовщику Коцюба О.А.:

4.1. Принимать от поставщиков продукты питания и продовольственное сырье гарантированного качества и сопроводительными документами, которые свидетельствуют о их производстве и качестве:

- сертификаты соответствия, удостоверения качества;
- ветеринарно-санитарную экспертизу;
- исходные данные изготовления продукта питания, поставщика пищевых продуктов и др. на каждую партию готовых продуктов.

4.2. Своевременно подавать заявки на продукты питания поставщикам.

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

4.4. Осуществлять бракераж сырой продукции.

4.5. Вести журнал бракеража сырой и готовой продукции.

4.6. Строго следить за закрытием складов в течении рабочего времени, не допускать нахождения посторонних лиц и сотрудников на пищеблоке и в складских помещениях – постоянно.

4.7. Вести контроль за условиями транспортировки, качеством поступающего сырья и пищевых продуктов, их хранением, наличие специального транспорта и тары для транспортировки продуктов (маркировка, исправность, содержание).

4.8. Прием продуктов производить при наличии соответствующих документов, сопровождающих продукт (наличие сертификата соответствия, срок его действия, условия и сроки реализации, дата изготовления продукта).

4.9. Соблюдать условия хранения продуктов (соблюдение правил товарного соседства, сроки хранения сыпучих продуктов, овощей), сроки реализации скоропортящихся и особо скоропортящихся пищевых продуктов, температурный режим в холодильных установках.

5. Поварам:

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

5.2. Строго производить закладку продуктов согласно меню-требованию и выданным продуктам.

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

5.3. Составлять вместе с заведующим и кладовщиком ежедневное меню.

5.4. Собирать и хранить ежедневные суточные пробы каждого блюда.

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

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

5.7. Расписываться лично в «Гигиеническом журнале сотрудников» об отсутствии дисфункции кишечника, гнойничковых, ОРЗ.

5.8. Проходить медицинский осмотр в соответствии действующим законодательством.

5.9. Не допускать нахождение сотрудников или посторонних лиц на пищеблоке (кроме членов бракеражной комиссии) без спецодежды, не выдавать пищу помощникам воспитателей без спецодежды.

5.10. Своевременно получать необходимые продукты по меню по весу под подпись, тщательно проверять их качество, не допускать использования их при малейших признаках порчи.

5.11. Отходы пищевых продуктов (скорлупа яиц, банки, остатки от переработки рыбы, мяса и др.) сохранять до конца рабочего дня.

5.12. Помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте, согласно графику уборки, соблюдать санитарные правила.

6. Помощникам воспитателей:

6.1. 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 каждые 3 часа.

6.2. Поставлять еду в группы только в закрытой промаркированной посуде, закрытой крышкой, в чистой санитарной одежде, чистыми руками.

6.3. Собирать отходы после питания детей в специально маркированные емкости не более 2/3 объема.

6.4. Соблюдать правила сервировки при накрывании на стол.

7. Воспитателям:

7.1. Строго контролировать привитие и воспитание культурно-гигиенических навыков у детей во время приема пищи.

7.2. Придерживаться принципов последовательности и единых требований детского сада и семьи.

7.3. Отражать вопросы организации питания в информационных уголках для родителей.

7.4. Включать вопросы питания в повестку дня родительских собраний, заседаний, советов.

8. Ответственность за организацию питания для детей каждой группы несут воспитатели.

9. Приказ от 12.01.2026 №6 считать недействительным.

10. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий О.В. Трухан