

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ «РОМАШКА» СЕЛА КАМЕНОЛОМНЯ  
САКСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

296528, Республика Крым, Сакский район, с. Каменоломня, ул. Ленина, д.15  
ОГРН 1159102009021, ОКПО 00793041, ИНН/КПП 9107005431/910701001,  
Тел.: +79656374428, e-mail: [sadik\\_romaschka-kamenolomny@crimeaedu.ru](mailto:sadik_romaschka-kamenolomny@crimeaedu.ru)

**ПРИКАЗ**

от 09 января 2025 г.

№42

Об организации питания воспитанников  
МБДОУ «Ромашка» с. Каменоломня в  
2024/2025 учебном году

Во исполнение требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и СанПиН 2.4.3648-2020 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», руководствуясь Положением об организации питания воспитанников МБДОУ «Ромашка» с. Каменоломня, утвержденного от 19.01.2021 г., а также с целью организации сбалансированного и рационального питания детей, формирования здорового образа жизни, охраны и укрепления здоровья воспитанников, обеспечения социальных гарантий, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с Примерным – перспективным 10 – ти дневным меню для питания детей в МБДОУ «Ромашка» с. Каменоломня (возрастная категория 3-7 лет), выполнением норм питания и калорийности, а также осуществления контроля по организации питания в учреждении,  
**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Утвердить график работы пищеблока МБДОУ «Ромашка» с. Каменоломня;
2. Организовать качественное питание для воспитанников МБДОУ «Ромашка» с. Каменоломня.
3. Утвердить 4-х разовое питание: завтрак – 20 %, второй завтрак – 5 %, обед – 35 %, полдник – 15 %.
4. Утвердить следующий график работы пищеблока:

<b>Рабочие дни</b>	<b>Время работы</b>
Понедельник	07 час 00 мин – 17 час 00 мин.
Вторник	07 час 00 мин – 17 час 00 мин.
Среда	07 час 00 мин – 17 час 00 мин.
Четверг	07 час 00 мин – 17 час 00 мин.
Пятница	07 час 00 мин – 17 час 00 мин.
Выходные дни: суббота, воскресенье	

5. Утвердить следующий график выдачи пищи с пищеблока:

<b>Завтрак</b>	
Младшая группа комбинированной направленности «Пчелки» №1	08 час 26 мин
Разновозрастная группа «Звездочки» №2	08 час 26 мин
Разновозрастная группа «Ягодки» №3	08 час 27 мин
<b>Второй завтрак</b>	

Младшая группа комбинированной направленности «Пчелки» №1	10 час 00 мин
Разновозрастная группа «Звездочки» №2	10 час 15 мин
Разновозрастная группа «Ягодки» №3	10 час 30 мин
<b>Обед</b>	
Младшая группа комбинированной направленности «Пчелки» №1	12 час 00 мин
Разновозрастная группа «Звездочки» №2	12 час 10 мин
Разновозрастная группа «Ягодки» №3	12 час 15 мин
<b>Полдник</b>	
Младшая группа комбинированной направленности «Пчелки» №1	15 час 26 мин
Разновозрастная группа «Звездочки» №2	15 час 26 мин
Разновозрастная группа «Ягодки» №3	15 час 26 мин

6. Закрепить ответственных за раздачу пищи в группах помощников воспитателей:  
**Лещенко Н. Г.** в младшей группе комбинированной направленности «Пчелки» №1;  
**Сулейманова Х.И.** в разновозрастной группе «Звездочки» №2;  
**Сулейманова И.А.** в разновозрастной группе «Ягодки» №3.
7. Вменить в должностные обязанности сотрудников:
- 7.1. Заведующему хозяйством Алёшиной О. Н.:
- 7.1.1. обнародование графика выдачи пищи путем его размещения на пищеблоке;
- 7.1.2. составление и утверждение ежедневного меню-раскладки на основе Примерного – перспективного 10 – ти дневного меню для питания детей в МБДОУ «Ромашка» с. Каменоломня (возрастная категория 3-7 лет) в соответствии с картотеккой блюд; его ежедневное размещение с обозначением выхода еды из пищеблока
- 7.1.3. осуществление бракеража сырой продукции;
- 7.1.4. контроль безопасности и качества продуктов питания и продовольственного сырья, поступающих в учреждение;
- 7.1.5. ведение журнала учета выполнения норм питания, проведение ежемесячного анализа питания и, при необходимости, его коррекцию;
- 7.1.6. контроль выхода, безопасности и качества блюд (бракеража готовой продукции), выдерживания технологии их приготовления, санитарного состояния пищеблока, выполнения правил личной гигиены персоналом учреждения и своевременности прохождения ими медицинских осмотров;
- 7.1.7. снятие проб с готовых блюд из кастрюли за 30 минут до раздачи пищи, после равномерного размешивания блюда, в объеме не больше одной порции, в соответствии с перечнем блюд, указанных в меню;
- 7.1.8. оценивание каждого блюда по критериям (органолептическая оценка блюд)-готовность и температура, вкусовые качества, консистенция, форма нарезки, соответствие рецептуре;
- 7.1.9. внесение результатов снятия проб в Журнал бракеража (прошнурованный и пронумерованный, скрепленный подписью заведующего и печатью учреждения) под личную запись;
- 7.2. Заведующий хозяйством Алёшиной О. Н.:
- 7.2.1. отвечает за материально-техническое обеспечение пищеблока оборудованием, в том числе техническим электрооборудованием, посудой разного назначения и емкости, кухонным инвентарем, инвентарем для уборки пищеблока, столами для обработки пищевых продуктов, моющими и дезинфицирующими средствами и т.д.
- 7.2.2. участвует в определении поставщиков продуктов согласно действующего законодательства;

- 7.2.3. принимает от поставщиков продукты питания и продовольственное сырье гарантированного качества с сопроводительными документами (накладными, сертификатами качества, выводами санитарно-эпидемиологической экспертизы и др.);
- 7.2.4. готовит заказы и заявки с периодичностью 1 раз на 2-3 дня или по мере необходимости;
- 7.2.5. придерживается требований санитарного законодательства при организации хранения продуктов питания, осуществляет их учет в книге учета;
- 7.2.6. принимает участие в составлении меню и осуществлении бракеража сырой продукции.
- 7.3. Повар пищеблока Якубова А. А., кухонный рабочий Сейдаметова Э.С.:
- 7.3.1. Отвечает за сохранность и использование дневного запаса продуктов, за полноту закладки продуктов и выхода готовых блюд, качество и своевременное приготовление пищи, санитарное состояние помещений пищеблока;
- 7.3.2. неукоснительно соблюдает технологию приготовления блюд;
- 7.3.3. отбирает и сохраняет ежедневные суточные пробы каждого блюда рациона;
- 7.3.4. выдает готовые блюда не ранее, чем через 30 минут после снятия пробы ответственным лицом;
- 7.3.5. неукоснительно соблюдает личную гигиену;
- 7.3.6. расписывается в журнале здоровья об отсутствии дисфункции кишечника и острых респираторных заболеваний.
- 7.4. Помощники воспитателя Сулейманова Х.И., Лещенко Н. Г., Сулейманова И.А.:
- 7.4.1. обеспечивают водой детей по их индивидуальным потребностям, доставляют еду в группы в маркированных и закрытых крышками ведрах и кастрюлях, в чистой санитарной одежде.
- 7.5. Воспитатели Денишаева К. Г., Абдураимова Л. Ф., Общая Н. А., Бондаренко О. В., Мошенец Н.В.:
- 7.5.1. формируют культурно-гигиенические навыки воспитанников до, вовремя и после приема пищи;
- 7.5.2. соблюдают принципы преемственности и единства требований в дошкольном учреждении и в семье.
8. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

**Заведующий**

**С.Ф. Федаш**

С приказом ознакомлены:

Старший воспитатель/воспитатель

Воспитатель

Воспитатель

Воспитатель

Воспитатель

Заведующий хозяйством/Машинист по стирке

Помощник воспитателя

Помощник воспитателя

Помощник воспитателя

Общая Н. А. «\_\_» \_\_\_\_\_ 2025 г.

Денишаева К. Г. «\_\_» \_\_\_\_\_ 2025 г.

Абдураимова Л. Ф. «\_\_» \_\_\_\_\_ 2025 г.

Бондаренко О. В. «\_\_» \_\_\_\_\_ 2025 г.

Мошенец Н.В. «\_\_» \_\_\_\_\_ 2025 г.

Алёшина О. Н. «\_\_» \_\_\_\_\_ 2025 г.

Лещенко Н. Г. «\_\_» \_\_\_\_\_ 2025 г.

Сулейманова Х.И. «\_\_» \_\_\_\_\_ 2025 г.

Сулейманова И.А. «\_\_» \_\_\_\_\_ 2025 г.