

**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

ПРИКАЗ

1 сентября 2026 г.

№101

Об организации рационального
сбалансированного питания детей в
МБДОУ «Ромашка» с. Каменоломня в
2026 году

В целях соблюдения требований СанПиН 2.4.2.4283-26 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" и СанПиН 2.3/2.4.4282-26 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", а также обеспечения сбалансированным рациональным питанием детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с Примерным-перспективным 10-ти дневным меню (летне-осеннему) для питания детей МБДОУ «Ромашка» с. Каменоломня (возрастная категория 3-7 лет),
ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в соответствии с Примерным-перспективным 10-ти дневным меню (летне-осеннему) для питания детей МБДОУ «Ромашка» с. Каменоломня (возрастная категория 3-7 лет) с 10,5 часовым режимом работы и 4-х разовым питанием, которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах.
2. Возложить ответственность за организацию рационального сбалансированного питания на заведующего хозяйством Алёшину Ольгу Николаевну:
 - 2.1. Составлять меню-раскладку накануне предшествующего дня, указанного в меню.
 - 2.2. При составлении меню раскладки учитывать следующие требования.
 - определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;
 - ставить подписи, повар, заведующего хозяйством, заведующего учреждением;
 - составление акта замены блюда при отсутствии каких-либо продуктов на складе.
 - 2.3. За снятие пробы и запись в Журнале бракеража готовой кулинарной продукции.
 - 2.4. Ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи (анализ питания).
 - 2.5. Ведения контроля санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.
3. Возложить ответственность за технологию приготовления пищи, качество готовых блюд и кулинарных изделий на повара Якубову Алимэ Акимовну:
 - 3.1. Работать только по утвержденному и правильно оформленному Примерному-перспективному 10-ти дневному меню (летне-осеннему) для питания детей МБДОУ «Ромашка» с. Каменоломня (возрастная категория 3-7 лет).
 - 3.2. Закладку продуктов производить согласно меню-раскладке.
 - 3.3. Строго соблюдать правила технологической обработки продуктов и приготовления продуктов.

3.4. Своевременно получать необходимые по меню-раскладке продукты точно по весу, тщательно проверять их качество, не допускать использования из при малейших признаках порчи.

3.5. Ежедневно оставлять суточную пробу готовых продуктов в установленном порядке и хранить 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре +2, +6 градусов.

3.6. Выставлять контрольное блюдо на раздачу.

3.7. Соблюдать время с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения горячей плиты (не более 2-х часов).

3.8. Соблюдать график выдачи готовой продукции на группы в соответствии с нормой, согласно возрасту и количеству детей в группе.

3.9. За хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке.

4. Возложить ответственность за своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество, и ассортимент получаемых продуктов на заведующего хозяйством Алёшину Ольгу Николаевну:

4.1. Бесперебойную работу холодильно-технического оборудования, оснащения инвентарем, посудой и моющими средствами.

4.2. Сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранение и сроки реализации.

4.3. Работу с поставщиками продуктов.

4.4. Обнаруженные некачественные пищевые продукты и продовольственное сырье или их недостача оформляются актом, который подписывается представителем МБДОУ и поставщика в лице экспедитора или водителя.

4.5. При получении пищевых продуктов, продовольственного сырья заведующий хозяйством осуществляет бракераж, который включает контроль целостности паковки и органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах поступающих продуктов и продовольственного сырья), а также знакомство с сопроводительной документацией (товарно-транспортными накладными, декларациями, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями, ветеринарными справками) с оформлением в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок.

4.6. Ежемесячно проводить сверку остатков продуктов питания со специалистом по закупкам.

5. Работнику пищеблока - повару Якубовой Алиме Акимовне:

5.1. При работе на технологическом оборудовании строго руководствоваться инструкцией по охране труда.

5.2. Помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте, согласно графику уборки, соблюдать санитарно-противоэпидемиологические требования.

5.3. Своевременно проходить профилактический медицинский осмотр.

5.4. Неукоснительно выполнять правила внутреннего трудового распорядка должностной инструкции, инструкций по охране труда, ТБ, инструкций по работе с оборудованием.

5.5. Соблюдать правила личной гигиены с отметкой в журнале здоровья.

5.6. Запрещается носить украшения, раздеваться на рабочем месте и хранить личные вещи только в специально отведенном для этого места.

6. На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и ТБ, должностные инструкции;
- технологические карты приготовления блюд;
- график выдачи готовых блюд;
- суточную пробу за 2-е суток;
- медицинскую аптечку;

- огнетушитель;
- диэлектрические коврики.
- 7. Вход посторонних лиц на пищеблок допускается только с разрешения администрации в специальной одежде.
- 8. Возложить ответственность за организацию питания детей каждой возрастной группы на воспитателей, Денишаеву К. Г., Бондаренко О. В., Общую Н. А., Мошенец Н.В., Давыдову А.И.:
 - 8.1. Ежедневное вывешивание в уголке для родителей меню с указанием выхода готовых блюд.
 - 8.2. Обеспечение приема пищи детьми (кратность, длительность интервалов между приемами пищи).
 - 8.3. Соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи (личная гигиена детей, условия мытья для мытья рук).
 - 8.4. Формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета (культура приема пищи, наличие остатков).
- 9. Возложить ответственность за организацию питания детей каждой возрастной группы на помощников воспитателей Лещенко Н. Г., Сулейманову И.А., Сейдаметову Э.С.:
 - 9.1. Объемы и температура блюд.
 - 9.2. Формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета (сервировка столов).
 - 9.3. Организацию питьевого режима в группах, доступность питьевой воды.
- 10. Контроль за исполнением данного приказ оставляю за собой.

Заведующий

С. Ф. Федаш