

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КОЛЬЦОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА»
САКСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

П Р И К А З

от 27 августа 2025 г.

№ 223 о/д

с.Кольцово

Об организации питания в
детском саду

В целях обеспечения полноценного питания детей в соответствии с Постановлением главного санитарного врача Российской Федерации «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.4.3598-20» (Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции «COVID-19», едиными санитарными правилами.

- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 № 2 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» (с изменениями);

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание в детском в соответствии с правилами и нормами СанПиН которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах.
2. Возложить ответственность на медицинскую сестру Самохину Наталью Федоровну и бухгалтера Марченкову И.А. за:
 - 2.1. разработку десятидневного меню на основе Примерного с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания
 - 2.2. ежедневное вывешивание в уголке для родителей меню и рекомендуемого набора продуктов на ужин детям;
 - 2.3. составление ежедневного меню-требования установленного образца с учетом

- состояния здоровья детей с указанием выхода блюд для разного возраста;
- 2.4. организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;
- 2.5. контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
- 2.6. контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
- 2.7. снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;
- 2.8. ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;
- 2.9. ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной бухгалтерской ведомости;
- 2.10. ведение контроля санитарного состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.
3. Возложить на бракеражную комиссию ответственность за контроль и закладку в котел продуктов питания.
- 3.1. Возложить ответственность за организацию административно-общественного контроля и качеством горячего питания на комиссию по организации питания:
- заместителя директора по дошкольному образованию
 - воспитателя или сотрудника детского сада
 - представителей родительского комитета (по согласованию)
4. Возложить ответственность на заместителя директора по АХЧ Перетятко Т.Я. за:
- 4.1. бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами.
5. Возложить на кладовщика Зинчук А.Л. ответственность за:
- 5.1. сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранение и сроки реализации;
- 5.2. работу с поставщиками продуктов.
6. Возложить ответственность на поваров Мартынюк Н.М. за:
- 6.1. хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;
- 6.2. правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов, в соответствии с требованиями СанПиН;
- 6.3. совместное с медицинской сестрой составление разнообразного меню;
- 6.4. выдачу готовой пищи только после снятия пробы;
- 6.5. соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов).
7. Возложить ответственность на воспитателей и помощников воспитателей за:
- 7.1. обеспечение приема пищи детьми;
- 7.2. соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;
- 7.3. формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;
- 7.4. организацию питьевого режима в группах, обеспечение безопасности качества питьевой воды.
8. Контроль выполнения данного приказа возлагаю на заместителя директора по дошкольному образованию Мамбетову Жамилю Магбутовну

Директор

М.В. Фадеева

С приказом ознакомлены:

_____	Н.Ф.Самохина	«__»_____2025г.
_____	Т.Я.Перетятко	«__»_____2025г.
_____	Н.М.Мартынюк	«__»_____2025г.
_____	О.В.Ивахина	«__»_____2025г.
_____	В.М.Дудкина	«__»_____2025г.

_____		«__»_____2025г.
_____	Ж.М.Мамбетова	«__»_____2025г.
_____	Е.В.Малицкая	«__»_____2025г.
_____	Е.С.Халиляева	«__»_____2025г.
_____	Д.Т.Ульданова	«__»_____2025г.
_____	Ю.Е.Даровая	«__»_____2025г.
_____	А.Ю.Косий	«__»_____2025г.
_____	А.Л.Зинчук	«__»_____2025г.
_____	И.А.Марченкова	«__»_____2025г.

ГРАФИК РАБОТЫ ПИЩЕБЛОКА

2025-2026г

6.15	Закладка продуктов на завтрак
7.10	Закладка сахара, масла на завтрак
8-00	Бракераж готовой продукции
8.10	Отбор суточных проб
8.20.-8.30	Выдача завтрака по группам
9.00	Закладка мяса, рыбы, птицы на обед
9.20	Бракераж 2го завтрака
9.25	Отбор суточных проб
10.05-10.10	Выдача 2 –го завтрака по группам
10.00	Закладка круп и овощных продуктов на обед (кроме сметаны, масла и сахара)
11.00	Закладка масла, сметаны и сахара на обед.
11.20	Бракераж готовой продукции
11.25	Отбор суточных проб
11.50-12.10	Выдача обеда по группам
13.00	Закладка основных продуктов на полдник.
14.50	Бракераж готовой продукции
14.55	Отбор суточных проб
15.20-15.30	Выдача полдника по группам
15.50-18.00	Работа с документацией

График работы бракеражной комиссии

Завтрак	8.00	Контроль качества готовой пищи (бракеража)
2-ой завтрак	9.20	Контроль качества готовой пищи(бракеража)
Обед	11.20	Контроль качества готовой пищи(бракеража)
Полдник	14.50	Контроль качества готовой пищи(бракеража)

График питания

ГРУППЫ	ЗАВТРАК	2-ой ЗАВТРАК	ОБЕД	ПОЛДНИК
«КОЛОКОЛЬЧИК»	8.30	10.10	12.00	15.30
«СОЛНЫШКО»	8.35	10.15	12.15	15.35
«КОРАБЛИК»	8.40	10.20	12.20	15.40
«СКАЗКА»	8.45	10.25	12.25	15.45

График выдачи готовой продукции

ГРУППЫ	ЗАВТРАК	2-ой ЗАВТРАК	ОБЕД	ПОЛДНИК
«КОЛОКОЛЬЧИК»	8.20	10.00	11.50	15.20
«СОЛНЫШКО»	8.25	10.05	12.05	15.25
«КОРАБЛИК»	8.30	10.10	12.10	15.30
«СКАЗКА»	8.35	10.15	12.15	15.35

График закладки продуктов

Время	Закладки продуктов
6-15	Закладки продуктов на завтрак (кроме масла и сахара)
8-00	Закладки сахара, масла, на завтрак.
9-00	Закладки мясо, рыбы, птицы на обед
10-00	Закладка круп и овощных продуктов на обед (кроме масла сметаны и сахара)
11-00	Закладка масла, сметана и сахара на обед.
13-00	Закладка основных продуктов на полдник