

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КАРЬЕРНОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА»
САКСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ
(МБОУ «Карьерновская средняя школа»)**

П Р И К А З

01.09.2026 г.

№ 66

с.Карьерное

Об организации питания детей
в СП детский сад "Солнышко" с.Карьерное
на 2026-2027 учебном году

Руководствуясь Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 02.06.2026 № 18 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», с целью организации сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню-требованиями и технологическим картами, выполнением норм и калорийности, а также осуществлением контроля

П Р И К А З Ы В А Ю:

- 1.Продолжать организовывать 4-х разовые горячее питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник) воспитанников учреждения в соответствии с «Примерным 10-ти дневным меню».
- 2.Всем работникам детского сада строго соблюдать требования СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
- 3.Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока. Приложение 1.
- 4.Утвердить график приема пищи в группах. Приложение 2.
- 5.Утвердить график закладки основных продуктов питания, выписанных в меню-требовании, в котел на пищеблоке в СП-детский сад «Солнышко» с.Карьерное. Приложение №3
- 5.Заместителю директора по ДО Досмамбетовой З.К.:
 - 5.1. Осуществлять строгий контроль за режимом и графиком питания, снятием суточных проб в детском саду.
 - 5.2. Осуществлять консультативную помощь персоналу, который организует питание, по вопросам санитарного, гигиенического и эстетического воспитания.
- 6.Кладовщику Аджиосмановой Л.К.:
 - 6.1. Принимать от поставщиков продукты питания гарантированного качества с сопроводительными документами (накладные, сертификаты соответствия, выводы санитарно-эпидемической экспертизы, ветеринарное свидетельство).
 - 6.2. Подавать предварительную заявку на поставку продуктов питания.
 - 6.3. Придерживаться требований санитарного законодательства при хранении продуктов. осуществлять их учет в книге складского учета постоянно.
 - 6.4. Принимать участие в составлении меню, осуществлять бракераж сырой продукции.
- 7.Медицинской сестре Аджиасановой З.Д.:

7.5. Составлять ежедневные меню-раскладку на основании примерного 10-дневного меню в соответствии с картотекой блюд в соответствии с нормами питания.

7.6. Проводить обязательную С-витаминизацию блюд аскорбиновой кислотой, с ежедневной записью в журнале. Обеспечить ее хранение в темном прохладном месте, в закрытой таре под замком при строжайшем соблюдении срока годности.

7.7. Вывешивать меню с указанием выхода каждого блюда рядом с пищеблоком, в вестибюле и групповых помещениях.

7.8. Контролировать безопасность и качество продуктов питания и продовольственного сырья, которые поступают в детский сад, во время приема кладовщиком в журнале бракеража сырой продукции (срок реализации, условия хранения).

7.9. Своевременно вести и заполнять документацию по питанию.

7.10. Вести журнал учета выполнения норм питания, каждые 10 дней проводить анализ качества питания, а по потребности его коррекцию.

7.11. Контролировать выход, безопасность и качество блюд (бракераж готовой продукции), соблюдение технологии их приготовления, санитарное состояние пищеблока, соблюдение правил личной гигиены персоналом, наличие гнойничковых заболеваний и ОРВИ у работников пищеблока, своевременное прохождение медосмотров.

7.12. Проводить санитарно-просветительскую работу среди родителей, сотрудников по вопросам организации рациональности питания, особенно в оздоровительный период.

7.13. Производить антропометрические измерения детей ежеквартально.

7.14. Контролировать соблюдение санитарно-противоэпидемического режима на пищеблоке, выполнение меню, качества и безопасности блюд.

7.15. Проводить занятия с персоналом детского сада по вопросам гигиены, питания, профилактики пищевых отравлений и острых кишечных инфекций.

8. Повару Свириденко Е.А.:

8.1. Нести персональную ответственность за хранение и использование дневного запаса продуктов, за полноту закладки продуктов и выход блюд, за качество и своевременное приготовление пищи, за соответствие маркировки объема и назначению: оборудования, электрооборудования, посуды, кухонного и уборочного инвентаря, столов, дезсредств, за санитарное состояние помещений пищеблока.

8.2. Строго соблюдать технологию приготовления.

8.3. Проводить обязательную С-витаминизацию.

8.4. Составлять меню вместе с медсестрой.

8.5. Отбирать и сохранять каждый день суточные пробы каждого блюда рациона, с указанием даты, времени и подписью.

8.6. Выдавать готовые блюда через 30 минут после снятия пробы ответственным лицом за снятие пробы.

8.7. Строго соблюдать график выдачи готовых блюд с пищеблока.

8.8. Соблюдать правила личной гигиены. Спецодежду менять при загрязнении.

9. Помощникам воспитателей:

9.1. Обеспечивать детей питьевой водой. Кипяченую воду давать после охлаждения до комнатной температуры, сохранять в хорошо вымытой посуде и менять не реже 1 раза в 3 часа.

9.2. Доставлять пищу в группы лишь в промаркированных, закрытых крышками ведрах и кастрюлях в чистой санитарной одежде, чистыми руками.

9.3. Помощникам воспитателей получать пищу согласно «Графика выдачи готовых блюд с пищеблока», строго соблюдать санитарно-гигиенические требования во время раздачи пищи.

10. Воспитателям:

10.1. Уделять внимание воспитанию культурно-гигиенических навыков у детей во время принятия пищи, начиная с младшей группы (согласно программе).

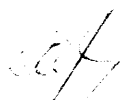
10.2. Соблюдать принцип преемственности, единства требований в детском саду и семье: освещать в информационных уголках для родителей вопросы организации питания детей

в детском саду и дома, вопросы рационального питания детей вносить в тематику родительских собраний, конференций, консультаций для родителей.

12. Работникам, связанным с организацией питания детей, проходить обязательные медосмотры согласно действующему законодательству.

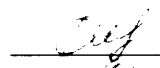
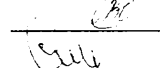
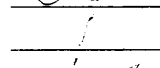
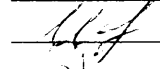
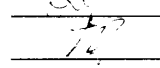
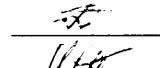
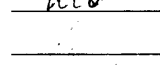
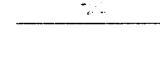
13. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор МБОУ



Э.И. Саттарова

С приказом ознакомлены:

	Досмамбетова З.К.	« 1 » <u>сентября</u> 2026г.
	Аджиасанова З.Д.	« 1 » <u>сентября</u> 2026г.
	Свириденко Е.А.	« 1 » <u>сентября</u> 2026г.
	Амбарцумян О.А.	« 1 » <u>сентября</u> 2026г.
	Куртаджиева Л.Р..	« 1 » <u>сентября</u> 2026г.
	Каялиева С.З.	« 1 » <u>сентября</u> 2026г.
	Ивашина Н.И.	« 1 » <u>сентября</u> 2026г.
	Аджиосманова Л.К	« 1 » <u>сентября</u> 2026г.
	Пугачева Л.В	« 1 » <u>сентября</u> 2026г.
	Бычкова В.Г.	« 1 » <u>сентября</u> 2026г.
	Шаповал М.Н.	« 1 » <u>сентября</u> 2026г.
	Аджиосманова А.Р.	« 1 » <u>сентября</u> 2026г.
	Абдуразакова Э.	« 1 » <u>сентября</u> 2026г.

Приложение 1.
к приказу № 66 от 01.09.2026г.

График выдачи готовых блюд с пищеблока

№ п/п	Группа	I завтрак	II завтрак	обед	ужин
1.	Младшая группа	8.05	9.50	12.00	15.20
2.	Средняя группа	8.10	10.00	12.10	15.20
3.	Старшая группа	8.15	10.20	12.20	15.20
4.	Подготовительная группа	8.20	10.20	12.30	15.20

Приложение 2
к приказу № 66 от 01.09.2026г.

График приема пищи в группах

№ п/п	Группа	I завтрак	II завтрак	обед	полдник
1.	Младшая группа	8.20-8.50	10.00-10.10	12.20-12.50	15.30-15.50
2.	Средняя группа	8.20-8.50	10.10-10.20	12.30-13.00	15.30-15.50
3.	Старшая группа	8.30-8.50	10.30- 10.40	12.40- 13.10	15.30-15.50
4.	Подготовительная группа	8.30-8.50	10.30-10.40	12.50-13.15	15.30-15.50

Приложение 3
к приказу № 66 от 01.09.2026г.

**График закладки основных продуктов питания,
выписанных в меню-требовании, в котел на пищеблоке в СП МБОУ
«Карьерновская средняя школа» Сакского района Республики Крым-детский сад
«Солнышко» с.Карьерное Сакского района Республики Крым**

Продукты	Время		
	Завтрак	обед	полдник
Масло сливочное	7.00-8.00	10.00-11.00	11.00(выпечка)
Молоко	7.00		11.00-12.00(выпечка)
Сахар	7.40	9.00	11.00(выпечка)13.30
Мясо		6.00	
Сыр	7.40		
Рыба		9.00	
Яйцо	7.00	9.00	11.00(выпечка)
Сметана		11.00	
Творог			13.30-14.00
Мясо птицы		7.00-8.00.	
Кисло -молочные продукты			14.30