

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«РОМАШКИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА»
САКСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ
(МБОУ «РОМАШКИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА»)**

П Р И К А З

18 августа 2025 г.

№ 159

с.Ромашкино

Об организации питания
воспитанников в детском
саду «Аленький цветочек»
с.Ромашкино Сакского района

Во исполнение совместного приказа министерства образования, науки и молодежи Республики Крым и Межрегионального управления Роспотребнадзора по Республике Крым и городу Севастополю от 24.12.2014г. №412 и методических рекомендаций по организации питания в дошкольных и общеобразовательных организациях Республики Крым, выполнения Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» (утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. № 32),

ПРИКАЗЫВАЮ:

1.Организовать получение бесплатного горячего питания воспитанникам учреждения, согласно п.3 Порядка обеспечения питанием воспитанников и учащихся муниципальных дошкольных и общеобразовательных организаций Сакского района, а именно следующим категориям воспитанников:

- детям-инвалидам;
- детям-сиротам и детям, оставшимся без попечения родителей;
- детям с туберкулезной интоксикацией;
- детям участников СВО
- детьми, один из родителей (законных представителей) которых погиб в ход СВО или при обеспечении выполнения боевых задач в ходе СВО;
- Пасынков и падчериц участников СВО.

2. . Создать комиссию по ревизии санитарно-технического состояния здания и помещений детского сада в составе:

- председатель: заместитель директора по ДВ, Черкасская Ирина Михайловна;
- члены комиссии: Лопотова Лариса Семеновна, медицинская сестра;
Найговзина Ирина Семеновна, кладовщик.

2.1. Комиссии два раза в месяц проводить проверку зданий и помещений детского сада на предмет наличия и распространения насекомых и один раз в месяц на наличие грызунов с составлением акта (Приложение 1)

3. Организовать питание детей в структурном подразделении МБОУ «Ромашкинская средняя школа» - детский сад «Аленький цветочек» села Ромашкино в соответствии с 10-ти дневным меню для организации питания детей в возрасте от 2 до 3 лет и от 3 до 7 лет в структурном подразделении МБОУ «Ромашкинская средняя школа» -детский сад «Аленький цветочек» села Ромашкино, реализующие образовательную программу дошкольного образования с 10,5 часовым пребыванием детей.

4. Назначить ответственной за организацию питания детей заместителя директора по ДВ Черкасскую И.М, в случае отсутствия заместителя директора по дошкольному воспитанию назначить ответственного медицинскую сестру Лопотову Л.С.

5. Ответственному за организацию питания детей:

5.1. Отработать режим и график питания детей, контролировать соблюдение режима питания согласно санитарным нормам.

5.2. Вести учет детей, которые получают бесплатное горячее питание.

5.3. Принимать участие в бракераже готовой продукции.

5.4. Вести контроль за снятием суточных проб.

5.5. Осуществлять координацию вопросов организации питания посредством мониторинга:

5.5.1. Выполнение норм питания детей.

5.5.2. Качество продуктов.

5.5.3. Технология приготовления пищи.

5.5.4. С-витаминация блюд.

5.5.5. Соблюдение графика выдачи пищи с пищеблока.

5.5.6. Соблюдение детьми правил личной гигиены и воспитание культурно-гигиенических навыков во время принятия пищи.

5.5.7. Санитарно-гигиеническое состояние пищеблока.

5.5.8. Соблюдение персоналом правил санитарии и личной гигиены.

6. Установить в детском саду «Аленький цветочек» четырехразовый режим питания. Еду выдавать детям в строго ограниченное время.

Режимные моменты	Группа раннего возраста «Пчелки»	Вторая младшая группа «Колокольчик»	Старшая группа Разновозрастная «Солнышко»	Подготовительная группа «Ромашка»
Завтрак	08.15	08.20	08.25	08.30
Второй завтрак	10.15	10.20	10.25	10.30
Обед	12.00	12.15	12.25	12.30
Полдник	15.15	15.20	15.25	15.30

7. Изменения в рацион питания детей вносить только с разрешения директора МБОУ «Ромашкинская средняя школа».

8. Перспективное меню и меню-раскладку составлять с учетом наличия сезонных продуктов:

- меню-раскладку составлять на каждый последующий день недели с учетом перспективного меню, в соответствии с картотекой блюд.

- при составлении меню-раскладки определять нормы на каждого ребенка в соответствии с потребностью, проставляя норму выхода блюд в соответствующую графу;
- при отсутствии продукта в бланке меню-раскладке дописывать его в конце списка;
- указывать в конце меню-раскладки количество принятых позиций, ставить подписи директора МБОУ, бухгалтера, кладовщика, одного из поваров, принимающего продукты из кладовой.

9.Предоставлять меню-раскладку для утверждения директором накануне предшествующего дня, указанного в меню-раскладке.

10. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания, раздеваться на рабочем месте и хранить личные вещи в строго отведенном месте.

10.1.Кладовщику Найговзиной И.С.:

10.1.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню-раскладке;

10.1.2. За своевременность доставки пищевых продуктов и продовольственного сырья, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых с базы продуктов несет ответственность кладовщик.

10.1.3.Обнаруженные некачественные пищевые продукты и продовольственное сырье или их недостача оформляется актом, который подписывается представителями структурного подразделения МБОУ «Ромашкинская средняя школа» -детский сад «Аленький цветочек» с.Ромашкино (кладовщик, повар) и поставщика в лице экспедитора.

10.1.4. Получение продуктов в кладовую производит кладовщик;

10.1.5. При получении пищевых продуктов, продовольственного сырья кладовщик проводит визуальную органолептическую оценку их доброкачественности, а также соответствие продуктов питания, поступающих в дошкольное учреждение, требованиям государственных стандартов, сопроводительным документам (накладным, сертификатам), свидетельствующим об их качестве.

10.1.6.Возложить полную материальную ответственность, за прием, сохранность и выдачу продуктов питания на кладовщика.

10.1.7. Выдача продуктов кладовщиком из продуктовой кладовой на пищеблок производится в соответствии с утвержденным меню- раскладкой не позднее 16-00 предшествующего дня, указанного в меню-раскладке.

10.1.8. Кладовщику взять под контроль наличие на продукты питания сертификатов качества и ветеринарных Свидетельств, качественных удостоверений

10.1.9.Возложить полную ответственность за уборку (генеральную уборку) в кладовой на кладовщика.

10.2.Поварам Найговзиной И.С. и Смычковой Т.Н.:

10.2.1. Возложить полную материальную ответственность за продукты питания, находящиеся на пищеблоке на поваров.

10.2.2.Строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов по утвержденному руководителем графику.

10.2.3.Поварам производить закладку продуктов в котел в присутствии ответственных лиц за закладку.

10.2.4.Возложить персональную ответственность на поваров за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции в установленном порядке и за ее хранение в течение 48

часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре +2 - +6С°.

10.2.5. Поварам производить закладку в котел в присутствии членов бракеражной комиссии по следующей циклограмме:

7.30- масло в кашу, сахар для завтрака;

09.00- куры, мясо говядины - 1 блюдо;

10.20.- продукты в 1-е блюдо (овощи, крупы);

10.45 - масло во 2 блюдо, сахар в 3 блюдо

13.20. продукты для полдника.

11. Возложить полную ответственность за генеральную и влажную уборку во всех цехах на поваров Смычкову Т.Н. и Найговзину И.С.

12. Создать бракеражную комиссию для определения органолептических свойств готовой продукции и разрешения выдачи данной продукции в группы в составе:

Председатель: Черкасская И.М. - заместитель директора по ДВ

Члены комиссии: Лопотова Л.С.- медицинская сестра

Найговзина И.С. - повар

12.1. Возложить ответственность на бракеражную комиссию за:

12.1.1. Осуществление контроля за доброкачественностью готовой продукции, который проводится органолептическим методом;

12.1.2. Выдачу готовой продукции только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;

12.1.3. Проведение органолептической оценки пищи;

12.1.4. Определение критериев оценки качества блюд.

12.2. Ежеквартально предоставлять отчет о результатах проведенной работы.

12.3. Работа бракеражной комиссии регламентируется Положением «О бракеражной комиссии структурного подразделения МБОУ «Ромашкинская средняя школа» -детский сад «Аленький цветочек» села Ромашкино.

13. Назначить ответственного за организацию питьевого режима поваров Найговзину И.С. и Смычкову Т.Н.

14. Назначить ответственного за контролем питьевого режима медсестру Лопотову Л.С.

14.1. Поварам Найговзиной И.С. и Смычковой Т.Н. обеспечить качество и безопасность кипяченой воды и условия ее хранения (не более 3-х часов).

14.2. Питьевая вода должна быть доступна ребенку в течение всего периода пребывания в учреждении. Выдавать воду в чашках или одноразовой посуде. Чистые чашки хранятся в специально отведенном месте в моечной, отдельно по группам. Использованную посуду обрабатывать согласно инструкции. Ответственные: воспитатели, помощники воспитателей.

15. Кладовщику ежемесячно проводить сверку остатков продуктов питания с бухгалтером.

16. На пищеблоке необходимо иметь:

-правила охраны труда при эксплуатации электроприборов (вывешиваются около каждого оборудования или хранятся в специальной папке);

-инструкцию по организации детского питания в структурном подразделении МБОУ

«Ромашкинская средняя школа» -детский сад «Аленький цветочек» села Ромашкино;

-медицинскую аптечку;

-огнетушитель;

-диэлектрические коврики около каждого прибора;

-именные инструкции по охране труда и техники безопасности.

17. Заключить договора с поставщиками на закупку продуктов питания.

18. Создать комиссию по снятию остатков продуктов питания в составе:

Председатель комиссии: Черкасская И.М.- заместитель директора по ДВ

Члены комиссии: Найговзина И.С.- кладовщик

Юшкова Е.Е.- бухгалтер

19. Комиссии ежеквартально производить снятие остатков продуктов питания в кладовой. Обо всех нарушениях ставить в известность директора МБОУ.

20. Назначить медицинскую сестру Лопотову Л.С. ответственной за ветеринарно-санитарные мероприятия и возложить на неё обязанности по соблюдению основных требований ст.34 Закона Республики Крым «О ветеринарии Республики Крым» №33-ЗРК от 17.07.2014 г.

21. Контроль исполнения данного приказа оставляю за собой.

и/о Директора



И.М.Черкасская

С приказом ознакомлены:

Ф.И.О.:	Подпись	Дата ознакомления
Юшкова Е.Е.		18.08.2025
Лопотова Л.С.		18.08.2025
Найговзина И.С.		18.08.2025
Смычкова Т.Н.		18.08.2025
Абибулаева Э.Ш.		18.08.2025
Абдувелиева М.И.		18.08.2025
Милосердная М.В.		18.08.2025
Маркина А.А.		18.08.2025
Нерсисян Н.И.		18.08.2025
Масленникова Л.В.		18.08.2025
Пархоменко С.Н.		18.08.2025
Суслова И.П.		18.08.2025

УТВЕРЖДЕН
и/о Директора МБОУ
«Ромашкинская средняя школа»
И.М.Черкасская
Приказ от 18.08.2025 № 159

График выдачи готовых блюд с пищеблока в группы

Режимные моменты	Группа раннего возраста «Пчелки»	Вторая младшая группа «Колокольчик»	Старшая группа Разновозрастная «Солнышко»	Подготовительная группа «Ромашка»
Завтрак	08.15	08.20	08.25	08.30
Второй завтрак	10.15	10.20	10.25	10.30
Обед	12.00	12.15	12.25	12.30
Полдник	15.15	15.20	15.25	15.30