МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ДЕТСКИЙ САД № 10 «УСПЕХ» Г. ФЕОДОСИИ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ»
(Детский сад № 10 «Успех»)

ПРИКАЗ

от 24.09.2026 г. № 165

Об организации питания

В соответствии с Постановлением Главного санитарного врача Российской Федерации от 02 июня 2026 г. №19 об утверждении СанПиН 2.3/2.4.4282-26 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", которые действуют с 1 сентября 2026 года, СП 2.4.2.4283-26 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", которые действуют с 1 сентября 2026 года, совместным приказом министерства образования, науки и молодежи Республики Крым и Межрегионального управления Роспотребнадзора по Республике Крым и городу Севастополю от 24.04.2017 г. № 1036/68 «Методическими рекомендациями по организации питания в дошкольных и общеобразовательных организациях Республики Крым» с целью создания надлежащих условий и определения механизма организации сбалансированного рационального питания детей в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 10 «Успех» г. Феодосии Республики Крым»,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1.Организовать питание обучающихся в соответствии с требованиями и нормами СанПиН 2.3/2.4.4282-26, СП 2.4.2.4283-26 и утвержденным Примерным 10-дневным меню.

2. Утвердить График выдачи пищи на пищеблоке и график питания обучающихся (Приложения 1,2), соблюдать установленный в дошкольном образовательном учреждении четырехразовый режим питания (завтрак, второй завтрак, обед, полдник).

2. Заведующему хозяйством Дудак Е.Н.:

2.1.Составлять ежедневное меню на основании утвержденного примерного 10-ти дневного меню, меню-требование в соответствии с требованиями и нормами СанПин 2.3/2.4.4282-26, с учетом физиологических пот
питания посезонно.

2.2.Контролировать безопасность и к
поступает в учреждение. Принимать от постав
сырье гарантированного качества и сопроводи
-сертификаты соответствия; удостовере
- ветеринарно-санитарная экспертиза;
-исходные данные изготовления продукта питания, поставщика пищевых продуктов и др. на каждую партию готовых продуктов.

2.3.Контролировать закладку, выход, безопасность и качество блюд (бракераж готовой продукции):

- соблюдение технологии приготовления блюд; санитарное состояние пищеблока;
- соблюдение персоналом правил личной гигиены; своевременное прохождение медосмотра.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сведения о сертификате
Сертификат: 145EF7E0FB3E305FA3378289C870DD350E54780E
Срок действия с 05.09.2024 по 03.09.2034
Владелец: Алешина Елена Леонидовна
Организация: МБДОУ №10 "Успех" г. Феодосия
Должность: Заведующий
Основание: Я автор этого документа
Дата: 05-11-2026
QR-код содержит адрес оригинала документа в сети

2.4. Соблюдать условия хранения продуктов (соблюдение правил товарного соседства, сроки хранения сыпучих продуктов, овощей), сроки реализации скоропортящихся и особо скоропортящихся пищевых продуктов, температурный режим в холодильных установках.

2.5. Строго контролировать ведение документации по питанию.

2.6. Нести ответственность за материально-техническое обеспечение пищеблока, оборудование, соответствующей маркировкой, кухонным инвентарем, оборудованием для уборки помещений и средствами дезинфекции.

3. Поварам Конивец С.И., Колобовой Е.С.:

3.1. Нести ответственность за хранение и использование дневного запаса продуктов, за своевременным приготовлением пищи, за полноту закладки, качеством пищи, выходом блюд, за санитарным состоянием пищеблока.

3.2. Строго производить закладку продуктов согласно меню-требованию и выданным продуктам.

3.3. Строго придерживаться во время приготовления блюд поточности производственного процесса (технологии приготовления).

3.4. Собирать и хранить ежедневные суточные пробы каждого блюда.

3.5. Выдавать готовые блюда на группы не раньше, чем за полчаса после снятия пробы ответственного лица в строго отведенное время, и в соответствии с графиком.

3.6.Стого придерживаться правил личной гигиены.

3.7. Не допускать нахождение сотрудников или посторонних лиц на пищеблоке (кроме членов бракеражной комиссии) без спецодежды, не выдавать пищу помощникам воспитателей без спецодежды.

3.8. Помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте, согласно графику уборки, соблюдать санитарные правила.

4. Помощникам воспитателей Каширских В.В., Кутафиной О.А., Ивановой Н.А., Петовраджи И.В.:

4.1.Поставлять еду в группы только в закрытой промаркированной посуде, закрытой крышкой, в чистой санитарной одежде, чистыми руками.

4.2.Собирать отходы после питания детей в специально маркированные емкости не более 2/3 объема.

4.3.Соблюдать правила сервировки при накрывании на стол.

5. Воспитателям Антоновой Е.С., Колпаковой Р.В., Саркисян В.В., Харитоновой И.А., Хорошиловой О.А.:

5.1.Строго контролировать привитие и воспитание культурно-гигиенических навыков у детей во время приема пищи.

6. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий Е.Л. Алёшина

Российская Федерация Республика Крым г. Феодосия
Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 10 «Успех» г. Феодосии Республики Крым»
ОГРН 1249100008926 ИНН 9108130139

Приложение 2
к приказу № 165 от 24.09.2026

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий Е.Л. Алёшина



График питания обучающихся в группах

с 01.09.2026 года по 31.08.2027 года

Возрастная группа	Завтрак	2-й завтрак	Обед	Полдник
Младшая группа	8.15	9.50	11.45	15.15
Средняя группа	8.20	10.00	11.55	15.20
Старшая группа	8.25	10.05	12.00	15.25
Подготовительная группа	8.30	10.15	12.10	15.30

Приложение 1
к приказу № 165 от 24.09.2026

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий _____ Е.Л. Алёшина

График выдачи пищи на пищеблоке
с 01.09.2026 года по 31.08.2027 года

Возрастная группа	Завтрак	2-й завтрак	Обед	Полдник
Младшая группа	8.10	9.50	11.40	15.05
Средняя группа	8.15	10.00	11.50	15.10
Старшая группа	8.20	10.05	11.55	15.15
Подготовительная группа	8.25	10.15	12.00	15.20