

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «СВЕТЛЯЧОК» СЕЛА  
ИВАНОВКА САКСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

*ул. Комсомольская д.16, с. Ивановка, Сакский район, Республика Крым, 296575*  
*ОГРН 1159102026533 ИНН 9107035919 КПП 910701001*  
*Тел.: +79787030752, [sadik\\_svetlychek-ivanovka@crimeaedu.ru](mailto:sadik_svetlychek-ivanovka@crimeaedu.ru)*

**ПРИКАЗ**

12.01.2026г.

с. Ивановка

№- 18- ОД

Об организации питания  
детей в МБДОУ «Светлячок»  
с. Ивановка

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. Исполнять установленный в МБДОУ режим питания:

Завтрак	2 завтрак	Обед	Полдник
8-30-9.00	10.30-11.00	12.00-13.00	15-30

2. Медицинской сестре Ищенко И.И.:

- 2.1. Разработать график выдачи пищи с пищеблока;
- 2.2. Составить примерное двухнедельное меню с переходом на 10,5 часовой рабочий день;
- 2.3. Составлять ежедневные меню-раскладки на основании примерного перспективного меню в соответствии с картотекой блюд дошкольного в соответствии с нормами питания;
- 2.4. При наличии 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;

- 2.5. Вывешивать меню с указанием выхода каждого блюда рядом с пищеблоком;
- 2.6. Контролировать безопасность и качество продуктов питания и продовольственного сырья, которые поступают в МБДОУ в журнале бракеража сырой продукции (срок реализации, условия хранения);
- 2.7. Добросовестно относиться к ведению документации по питанию. Своевременно ее заполнять;
- 2.8. Вести журнал учета выполнения норм питания, каждые 10 дней проводить анализ качества питания, а по потребности его коррекцию;
- 2.9. 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;
- 2.10. Проводить санитарно-образовательную работу, в том числе беседы о питании детей, среди сотрудников и родителей;
- 2.11. Производить антропометрические измерения детей ежеквартально.
- 2.12. Контролировать соблюдение санитарно-противоэпидемического режима на пищеблоке, выполнение меню, качества и безопасности блюд;
- 2.13. Проводить санитарно-просветительскую работу среди родителей, сотрудников по вопросам организации рациональности питания, особенно в оздоровительный период;
- 2.14. Давать оценку эффективности питания;
- 2.15. Проводить занятия с персоналом МБДОУ по вопросам гигиены, питания, профилактики пищевых отравлений и острых кишечных инфекций.

### 3. Повару Зейтулаевой Ш.Э. :

- 3.1. Строго соблюдать технологию приготовления;
- 3.2. Проводить обязательную С-витаминизацию аскорбиновой кислотой;
- 3.3. Составлять вместе с медсестрой и кладовщиком меню-раскладку;
- 3.4. Отбирать и сохранять каждый день суточные пробы каждого блюда рациона, с указанием даты, времени и подписью;
- 3.5. Принимать от поставщиков пищевые продукты и продовольственное сырье гарантированного качества с сопроводительными документами;
- 3.6. Выдавать готовые блюда через 30 минут после снятия пробы ответственным лицом за снятие пробы в строго определенное время каждые 4 часа;
- 3.7. Строго соблюдать правила личной гигиены. Спецдежду менять при загрязнении.

### 4. Кладовщику Коноваловой О.Ю.:

- 4.1. Принимать от поставщиков продукты питания гарантированного качества с сопроводительными документами (накладные, сертификаты соответствия, выводы санитарно-эпидемической экспертизы, ветеринарное свидетельство);



С приказом ознакомлены:

№ п	Ф.И.О.	Подпись	Дата ознакомления
1	Ищенко И.И.	<i>И.И. Ищенко</i>	12.01.2026
2	Зейтулаева Ш.Э.	<i>Ш.Э. Зейтулаева</i>	12.01.2026
3	Сеттарова С.Х.	<i>С.Х. Сеттарова</i>	12.01.2026
4	Кривошапова И.В.	<i>И.В. Кривошапова</i>	12.01.2026
5	Буйволова О.А.	<i>О.А. Буйволова</i>	12.01.2026
6	Закопайло А.А.	<i>А.А. Закопайло</i>	12.01.2026
7	Агопова-Шаталова А.В.	<i>А.В. Агопова-Шаталова</i>	12.01.2026
8	Ниматулаева А.С.	<i>А.С. Ниматулаева</i>	12.01.2026
9	Андрушак Т.А.	<i>Т.А. Андрушак</i>	12.01.2026
10	Смирнова Ю.С.	<i>Ю.С. Смирнова</i>	12.01.2026
11	Меняйло А.А.	<i>А.А. Меняйло</i>	12.01.2026
12	Бардукова И.В.	<i>И.В. Бардукова</i>	12.01.2026
13	Ольховская Е.Е.	<i>Е.Е. Ольховская</i>	12.01.2026
14	Пикулик Е.Л.	<i>Е.Л. Пикулик</i>	12.01.2026
15	Коновалова О.Ю.	<i>О.Ю. Коновалова</i>	12.01.2026

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 80760091953345287616995357499410305195481097513

Владелец Рыбалка Елена Юрьевна

Действителен с 07.04.2025 по 07.04.2026