

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «ДЕТСКИЙ САД № 35»**

Ставропольский край, Шпаковский район, г. Михайловск ул. Ленина, 206
тел./ факс 8-865-53 5-57-02 E-mail svetlanagudim19754@mail.ru
ОКПО 43369282 ОГРН 1202600001670 ИНН/КПП 2623030977/262301001

ПРИКАЗ

4.09.2023г.

№ 354/02-01

г. Михайловск

Об организации питания воспитанников в МБДОУ «Детский сад № 35» на 2023-2024 учебный год

В целях осуществления эффективной деятельности, контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологических и санитарных норм на пищеблоке МБДОУ «Детский сад № 35» г. Михайловска Ставропольского края, организации сбалансированного рационального питания воспитанников ДОУ, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, руководствуясь СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденный постановлением Главного государственного врача Российской Федерации от 27 октября 2020г. №32, уставом ДОУ.

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в соответствии с ежедневным цикличным двухнедельным меню для организации питания воспитанников в возрасте от 1 года до 3-х лет и от 3-х до 7-ми лет, посещающих ДОУ с 12 часовым режимом, утвержденным заведующим ДОУ.

2. Назначить ответственным за организацию питания Юрину С.Ю.

3. Ответственному за организацию питания Юриной С.Ю.

3.1 Составлять меню-раскладку на кануне предшествующего дня, указанного в меню. Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующего ДОУ.

3.2 При составлении меню-раскладки учитывать следующие требования:

- определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;
- в конце меню-раскладки ставить подписи кладовщика, ответственного за организацию питания, одного из поваров, принимающих продукты от кладовщика и заведующего.

3.3 Представлять меню для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню.

4. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в ДОУ – шеф-повару, поварам, кухонным рабочим

4.1 Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.

4.2 За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество и ассортимент получаемых продуктов, наличие сертификатов и ветеринарных свидетельств и их гашение в системе МЕРКУРИЙ несет ответственность Юрина С.Ю.- ответственный за организацию питания.

4.3 Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями ДОУ и поставщиком.

4.4 Выдачу продуктов из кладовой в пищеблок производить в соответствии с меню.

5. Возложить ответственность за работу пищеблока на шеф-повара Николаеву М.А., в ее отсутствие на поваров Свергунову О.В. и Шапинскую С.А.

6. Персоналу пищеблока:

6.1 Строго соблюдать технологию приготовления блюд (правила технологической обработки и приготовления пищи).

6.2 Своевременно получать необходимые по меню продукты точно по весу и под роспись, тщательно проверяя их качество, не допускать использования их при малейшем признаке порчи.

6.3 Выдавать готовую продукцию только после снятия пробы бракеражной комиссией с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале готовой продукции.

Ежедневно оставлять суточную пробу готовых блюд.

6.4 Соблюдать график выдачи готовой пищи на группы в соответствии с нормой, согласно возрасту и количеству детей в группе.

6.5 Отходы от пищевых продуктов (в том числе скорлупа яиц, банки, остатки от переработки рыбы, мяса и др.) сохранять до конца рабочего дня,

6.6 При работе на технологическом оборудовании строго руководствоваться инструкцией по охране труда.

6.7 Помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте, согласно графику уборки соблюдать санитарно-эпидемиологические требования.

6.8 Ответственность за санитарное состояние пищеблока возложить на ответственного за организацию питания Юрину С.Ю.

6.9 Работникам пищеблока раздеваться в специально отведенном месте.

6.10 Своевременно проходить периодический и профилактический медицинский осмотр.

6.11 Приходить на работу с коротко стриженными ногтями, на рабочем месте находиться без украшений и в головном уборе с убранными волосами.

6.12 Неукоснительно соблюдать правила внутреннего трудового распорядка, должностной инструкции, инструкции по охране труда и ТБ и инструкции по работе с оборудованием.

7. На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемиологического режима;
- картотеку технологии приготовления блюд;
- график выдачи готовых блюд;
- суточную пробу за 2 суток;
- вымеренную посуду с указанием объема блюд.

8. Вход посторонних лиц на пищеблок допускается с разрешения администрации и только в специальной одежде.

9. Возложить на повара в свою рабочую смену персональную ответственность за качество приготовления пищи, сохранность инвентаря.

10. Шеф-повару ежемесячно проводить сверку остатков продуктов питания с экономистом, ответственным за организацию питания.

11. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатели и помощники воспитателей, работающие на данной группе.

12. Во время приема пищи детьми воспитателям и помощникам воспитателей заниматься непосредственно организацией питания детей, привитием культурно-гигиенических навыков.

13. Утвердить график приема пищи в соответствии с режимом дня.

14. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы и график получения кипяченой воды.

15. Получение в группы кипяченой воды производить согласно графику.

16. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ «Детский сад № 35»



С.В.Гудим

С приказом ознакомлены: « 4 » 09 2023г

С.Ю.Юрина
М.А.Николаева
О.В.Свергунова
С.А.Шапинская
Е.Н.Беликова
Н.М.Вощенкова

(Handwritten signatures of the listed staff members)