

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное
учреждение «Детский сад № 36»
Шпаковского муниципального округа
Ставропольского края**

ПРИКАЗ

«28» августа 2023 г.

№ 79-6/01-ОД

г. Михайловск

**Об организации питания воспитанников в МБДОУ
«Детский сад № 36» 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 № 36» Шпаковского муниципального округа 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», утвержденным постановлением Главного государственного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 г. №32, уставом МБДОУ «Детский сад № 36»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в соответствии с ежедневным цикличным 10-дневным меню для организации питания воспитанников в возрасте от 1,5 до 3-х лет и от 3-х до 7-ми лет, посещающих ДОУ с 12 часовым режимом, утвержденным заведующим МБДОУ «Детский сад № 36».
2. Назначить ответственным за организацию питания Рыбалко О.В.
3. Ответственному за организацию питания Рыбалко О.В.:
 - 3.1 Составлять меню-раскладку на кануне предшествующего дня, указанного в меню. Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующего МБДОУ «Детский сад № 36».

3.2 При составлении меню-раскладки учитывать следующие требования:

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

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

4. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в ДОУ — поварам, кухонному рабочему:

4.1 Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.

5 За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество и ассортимент получаемых продуктов, наличие сертификатов и ветеринарных свидетельств и их гашение в системе МЕРКУРИИ несет ответственность Рыбалко О.В. - ответственный за организацию питания.

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

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

8 Возложить ответственность за работу пищеблока на повара Воронцеву М.В.

9 Персоналу пищеблока:

- Строго соблюдать технологию приготовления блюд (правила технологической обработки и приготовления пищи).
- Своевременно получать необходимые по меню продукты точно по весу и под роспись, тщательно проверяя их качество, не допускать использования их при малейшем признаке порчи.
- 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.
- Соблюдать график выдачи готовой пищи на группы в соответствии с нормой, согласно возрасту и количеству детей в группе.
- Отходы от пищевых продуктов (в том числе скорлупа яиц, банки, остатки от переработки рыбы, мяса и др.) сохранять до конца рабочего дня.
- При работе на технологическом оборудовании строго руководствоваться инструкцией по охране труда.

- Помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте, согласно графику уборки, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования.
- 10 Ответственность за санитарное состояние пищеблока возложить на медсестру, заведующего хозяйством Мурадяна М.М. и ответственного за охрану труда в учреждении Коноваловой Е.М.
- 11 Работникам пищеблока
- раздеваться в специально отведенном месте;
 - своевременно проходить периодический и профилактический медицинский осмотр;
 - приходить на работу с коротко стриженными ногтями, на рабочем месте находиться без украшений и в головном уборе с убранными волосами;
 - неукоснительно соблюдать правила внутреннего трудового распорядка, должностной инструкции, инструкции по охране труда и ТБ и инструкции по работе с оборудованием.
- 12 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.
- 13 Вход посторонних лиц на пищеблок допускается с разрешения администрации и только в специальной одежде.
- 14 Возложить на повара в свою рабочую смену персональную ответственность за качество приготовления пищи, сохранность инвентаря.
- 15 Ответственному за питание Рыбалко О.В. ежемесячно проводить сверку остатков продуктов питания с бухгалтером, ответственным за организацию питания.
- 16 Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатели и младшие воспитатели, работающие на данной группе.
- 17 Во время приема пищи детьми воспитателям и младшим воспитателям заниматься непосредственно организацией питания детей, привитием культурно-гигиенических навыков.
- 18 Утвердить график приема пищи в соответствии с режимом дня.
- 19 Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы и график получения кипяченой воды.

20 Получение в группы кипяченой воды производить согласно графику.

21 Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ
«Детский сад № 36»



Makeeva
А.В. Макеева

С приказом ознакомлены: «28» августа 2023 г

Мурадян М.М. *Muradyan*

Воронцева М.В. *Vorontseva*

Рыбалко О.В. *Rybalco*

Коновалова Е.М. *Konovалova*