

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад «Орленок» село Чистенькое»
Симферопольского района Республики Крым**

ул. Чапаева, д. 56, с. Чистенькое, Симферопольский р-н, Республика Крым, Российская
Федерация, 297570, тел. (3652) 313 - 210, E-mail: sadik_orlenok-chistenkoe@crimeaedu.ru

ПРИКАЗ

04.09.2024

№246

**Об организации питания воспитанников
в МБДОУ «Детский сад «Орленок» с.Чистенькое»
на 2024-2025 учебный год**

На основании Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 г. № 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4. 3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 г. № 32 "Об утверждении санитарноэпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", с целью организации сбалансированного рационального питания детей ДОУ, строгого выполнения соблюдения технологии приготовления блюд

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в МБДОУ «Детский сад «Орленок» с.Чистенькое» в соответствии с Примерным 10-ти дневным меню для организации питания детей в возрасте от 2-х до 7 лет, посещающих дошкольное образовательное учреждение с 10,5 часовым режимом функционирования. Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующего.
2. Возложить ответственность за организацию питания на медсестру Юрчак Н.Н.
3. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении:
 - 3.1. Поварам разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.
 - 3.2. За своевременность доставки и приёма продуктов в ДОУ, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых продуктов от Поставщиков несет ответственность кладовщик Татар З.М., Шведова Л.С.
 - 3.3. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается ответственным лицом за приёмку продуктов питания МБДОУ «Детский сад «Орленок» с.Чистенькое» и поставщиком в лице экспедитора.
 - 3.4. Получение продуктов в кладовую производит кладовщиков Татар З.М., Шведова Л.С. как материально-ответственное лицо.
4. В целях организации контроля за приготовлением пищи назначить ответственных по закладке продуктов и бракеража готовой кулинарной продукции с последующей записью в журнале: заведующий Слепченко Надежда Петровна (или лица, их заменяющие на основании приказа заведующего).
5. Поварам строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем меню.

6. В пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и техники безопасности, должностные инструкции; инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
- картотеку технологии приготовления блюд;
- медицинскую аптечку;
- график закладки продуктов;
- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;
- суточную пробу на 2 суток.

7. Работникам пищеблока запрещается раздеваться на рабочем месте и хранить личные вещи.

8. Возложить ответственность на медсестру:

8.1. составление ежедневного меню-требования установленного образца учетом состояния здоровья детей с указанием выхода блюд для разного возраста;

8.2. организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;

8.3. контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;

8.4. ежедневное проведение С-витаминизации третьего блюда непосредственно перед раздачей;

8.5. контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;

8.6. снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;

8.7. ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;

8.8. ведение контроля санитарного состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.

9. возложить на бракеражную комиссию ответственность за контроль изакладку в котел продуктов питания.

10. Возложить ответственность на поваров за:

10.1. хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;

10.2. правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов, проведение С-витаминизации 3-его блюда в соответствии с требованиями СанПиН;

10.3. совместное с медсестрой составление разнообразного меню;

10.4. выдачу готовой пищи только после снятия пробы;

10.5. соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов).

11. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий



Слепченко Н.П.