

Муниципальное дошкольное  
образовательное бюджетное учреждение  
«Детский сад общеразвивающего вида №6 «Малыш»  
г.Соль-Илецка» Оренбургской области.  
461500,г.Соль-Илецк,ул.Красноармейская,88  
тел: 8 (35336) 2-36-91)  
mdou6.malish@yandex.ru

ПРИКАЗ №1 от 09.01.2025г.

«Об организации питания в МДОБУ №6 «Малыш»

В соответствии с постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 „Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения“», постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 „Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи “, Положением об организации питания воспитанников, с целью организации сбалансированного питания воспитанников а также осуществления контроля по данному вопросу в 2024-2025 году. В целях обеспечения полноценного питания детей в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20"Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных образовательных организациях,"

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание в МДОБУ №6 «Малыш» в соответствии с правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20, которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов питания и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах.

2. Разработать двухнедельное меню на основе Примерного с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания.

3. Возложить ответственность на заведующего хозяйством Дон Наталью Викторовну и повара Бунегину Галину Павловну за:

3.1. Ежедневное вывешивание в уголке для родителей меню и рекомендуемого набора продуктов детям;

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

3.3. Организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;

3.4. Контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;

3.5. Ежедневное проведение С-витаминизации третьего блюда непосредственно перед раздачей;

3.6. Контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;

3.7. Снятие пробы и записи в специальном журнале Бракераж «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдачи;

3.8. Ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;

3.9. Ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной бухгалтерской ведомости;

3.10. Ведение контроля за санитарным состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.

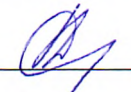
4. Возложить ответственность на заведующего хозяйством Дон Н.В. за:




- 4.1. бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами;
- 4.2. сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранение и сроки реализации;
- 4.3. работу с поставщиками продуктов.
5. Возложить ответственность на повара Бунегину Галину Павловну за:
  - 5.1. хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;
  - 5.2. правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов, проведение С-витаминизации 3-его блюда в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
  - 5.3. совместно с завхозом и медсестрой составление разнообразного меню;
  - 5.4. выдачу готовой пищи только после снятия пробы;
  - 5.5. соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов).
6. Возложить ответственность на ст.воспитателя Бенке Ирину Вильгельмовну и воспитателей за:
  - 6.1. обеспечение приема пищи детьми;
  - 6.2. соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;
  - 6.3. формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;
  - 6.4. организацию питьевого режима в группах, обеспечение безопасности качества питьевой воды.
  - 6.5. пищевые отходы в пищеблоке собирать в промаркированные емкости (кастрюли, ведра ) с крышками, очистка которых производится после каждого приема пищи, которые после каждого приема пищи и ежедневно в конце рабочего дня ( ведра, бачок) независимо от их наполнения очищают, промывают 2 % раствором кальцинированной соды, а затем ополаскивают горячей водой и просушивают
  - 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-противоэпидемические требования;
  - 6.8. Своевременно проходить профилактический медицинский осмотр;
  - 6.9. Неукоснительно выполнять правила внутреннего трудового распорядка, должностные инструкции, инструкции по охране труда и инструкции по работе с оборудованием.
  - 6.10. Вход посторонних лиц на пищеблок допускается с разрешения администрации ДОО и только в специальной одежде.
  - 6.11. на повара в свою рабочую смену персональную ответственность за качество приготовления пищи, санитарное состояние пищеблока, сохранность инвентаря.
7. Работникам пищеблока запрещается раздеваться на рабочем месте и хранить личные вещи, пользоваться телефоном.
8. Контроль выполнения данного приказа оставляю за собой.

Заведующий МДОБУ №6 «Малыш»:  Е.С.Харитоновна

С приказом ознакомлены:

заведующий хозяйством Дон Наталья Викторовна 

повар Бунегина Галина Павловна 

пред.профкома, воспитатель Бенке И.В. 