Приказ № 231

От 20.08. 2026 г.

«О работе пищеблока в 2026 – 202.7учебном году».

В целях осуществления эффективной деятельности, контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологических и санитарных норм на пищеблоке МБ ДОУ, руководствуясь санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" с изменениями и дополнениями. Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 02.06. 2026 года N 19 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.2.4283 -26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», , и Уставом МБ ДОУ

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать комиссию по контролю за организацией питания в составе: Кудинова Т.Е.- заведующий МБ ДОУ

Гладышева Г.М.- медицинская сестра

Овчинникова О.В.- заместитель заведующего по АХЧ.

Сивакова Ю.В. – старший воспитатель

Бесмельцева Н.А.- воспитатель;

Таран Е.Ю.– педагог-психолог

Шереметьева Л.А...- председатель Управляющего Совета ДОУ

1.1. Комиссии постоянно осуществлять контроль за организацией питания в МБ ДОУ, представлять отчёт на производственных совещаниях.

2. Доводить до сведения повара результаты бракеражной комиссии по качеству приготовления пищи с подписью об ознакомлении.

3. Заместителю заведующего по АХЧ:

3.1. Осуществлять закупку продуктов питания, соблюдая перечень рекомендуемых продуктов, согласно Сан ПИН – постоянно.

3.2. Приём мясной продукции проводить только при наличии чёткой печати и сертификата качества продукции, в так же в присутствии заведующего, повара.

3.3. Продукты выдавать лично, согласно меню-требованию на следующий день до 16.00 каждого дня –постоянно.

3.4. Строго следить за закрытием складов в течении рабочего времени, не допускать нахождения посторонних лиц и сотрудников на пищеблоке и в складских помещениях-постоянно.

4. Поварам:

4.1. Строго производить закладку продуктов согласно меню-требованию и выданным продуктам.

4.2. Не допускать нахождению сотрудников или посторонних лиц на пищеблоке без спецодежды, не выдавать пищу младшим воспитателям без спецодежды.

4.3. Не допускать нахождения посторонних лиц и сотрудников (кроме членов бракеражной комиссии) на пищеблоке –постоянно.

4.4. Строго соблюдать правила технологической обработки продуктов и приготовления пищи.

4.5. Своевременно получать необходимые продукты по меню точно по весу под роспись, тщательно проверять их качество, не допускать использование при их малейших признаках порчи.

4.6. Ежедневно оставлять суточную пробу готовых продуктов совместно с медсестрой.

4.7. Выставлять контрольное блюдо на раздачу.

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

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

4.10. Помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте, согласно графику уборки, соблюдать санитарные правила.

4.11. Своевременно проходить медицинский осмотр.

4.12. неукоснительно соблюдать правила внутреннего трудового распорядка, должностную инструкцию, инструкцию по охране труда и инструкцию по работе с оборудованием.

4.13. Возложить на повара ответственность за качество приготовления пищи, санитарное состояние пищеблока, сохранность инвентаря.

5. Возложить ответственность на зам. заведующего по АХЧ Овчинникову О.В. :

5.1. Разработку 10-дневного меню на основе примерного с учётом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и нормах питания.

5.2. О контроле над закладкой продуктов питания повара.

5.3. Ежедневное вывешивание в уголке для родителей меню в каждой возрастной группе.

5.4. Составление ежедневного меню-требования установленного образца с учётом состояния здоровья детей, с указанием выхода блюда для разного возраста.

5.5. Организацию замены продуктов на равноценные по составу, в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов.

5.6. Контроль правильной кулинарной обработки продуктов, выхода блюд и вкусовых качеств пищи.

5.7. Проведение С-витаминизации третьего блюда непосредственно перед раздачей (весна-осень).

5.8. Контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продукта.

5.9. Снятие пробы и записи в специальном журнале бракеража готовых блюд, оценки готовых блюд и разрешение к их выдачи.

6. Ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение.

6.1. Ежемесячный подсчёт ингредиентов и калорийности пищи по накопительной бухгалтерской ведомости.

6.2. Ведение контроля санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, их хранение, маркировка и правильное использование по назначению, их обработка.

7. Контроль исполнения данного приказа оставляю за собой.

Заведующий МБ ДОУ № 52 _____ Т.Е.Кудинова

С приказом ознакомлены:

_____ Овчинникова О.В.

_____ Гладышева Г.М.

_____ Сивакова Ю.В.

_____ Бесмельцева Н.А.

_____ Таран Е.Ю.

_____ Шереметьева Е.А.