

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «СОЛНЫШКО» СЕЛА ШТОРМОВОЕ
САКСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ
(МБДОУ «Солнышко» с. Штормовое)**

*296550, Республика Крым, Сакский район, с. Штормовое, ул. Ленина, д.18
ОГРН 1159102008999, ОКПО 00794879, ИНН/КПП 9107005417/910701001
Тел.: +73656392323, e-mail sadik_solnischko-schtormovoe@crimeaedu.ru*

ПРИКАЗ

09 января 2025 г.

№ 4 - ОД

с. Штормовое

Об организации рационального сбалансированного питания детей в МБДОУ «Солнышко» с. Штормовое

В целях соблюдения требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и СанПиН 2.4.3648-2020 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», а также обеспечения сбалансированным рациональным питанием детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с примерным 10-ти дневным меню для питания детей МБДОУ «Солнышко» с. Штормовое (возрастная категория 2-7 лет)

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в соответствии с примерным двухнедельным меню для питания детей МБДОУ «Солнышко» с. Штормовое (возрастная категория 3-7 лет) с 10,5 часовым режимом работы и 4-х разовым питанием, согласно правилам и нормам СанПиН 2.3/2.4.3590-20, которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах.

2. Возложить ответственность на медицинскую сестру Липовка Наталию Анатольевну:

2.1. разработку примерного 10-дневного меню с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания;

2.2. ежедневное вывешивание в уголке для родителей меню;

2.3. составление ежедневного меню-требования;

2.4. организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов, составление акта замены.

2.5. ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной бухгалтерской ведомости;

2.6. контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;

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

3. Возложить ответственность на заведующего хозяйством Мельник Яну Владимировну:

2.8. за своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество, и ассортимент получаемых продуктов; бесперебойную работу холодильно-технического оборудования, оснащения инвентарем, посудой и моющими средствами.

2.9. Сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранение и сроки реализации.

2.10. Работу с поставщиками продуктов.

2.11. Обнаруженные некачественные пищевые продукты и продовольственное сырье или их недостача оформляются актом, который подписывается представителем МБДОУ и поставщика в лице экспедитора или водителя.

2.12. При получении пищевых продуктов, продовольственного сырья заведующий хозяйством осуществляет бракераж, который включает контроль целостности паковки и органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах поступающих продуктов и продовольственного сырья), а также знакомство с сопроводительной документацией (товарно-транспортными накладными, декларациями, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями, ветеринарными справками).

2.13. Ежемесячно проводить сверку остатков продуктов.

3. Работникам пищеблока, повару Кукушкиной Елене Викторовне, кухонному работнику Корбут Анне Сергеевне:

3.6. Работать только по утвержденному и правильно оформленному примерному двухнедельному меню для питания детей МБДОУ «Солнышко» с. Штормовое (возрастная категория 3-7 лет).

3.7. Закладку продуктов производить согласно меню-раскладке.

3.8. Строго соблюдать правила технологической обработки продуктов и приготовления продуктов.

3.9. Своевременно получать необходимые по меню-раскладке продукты точно по весу, тщательно проверять их качество, не допускать использования их при малейших признаках порчи.

3.10. Соблюдать время с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения горячей плите (не более 2-х часов).

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

3.12. За хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке.

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

3.14. Помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте, согласно графику уборки, соблюдать санитарно-противоэпидемиологические требования.

3.15. Своевременно проходить профилактический медицинский осмотр.

3.16. Неукоснительно выполнять правила внутреннего трудового распорядка должностной инструкции, инструкций по охране труда, ТБ, инструкций по работе с оборудованием.

3.17. Соблюдать правила личной гигиены с отметкой в журнале здоровья.

3.18. Возложить ответственность за технологию приготовления пищи, качество готовых блюд и кулинарных изделий.

3.19. Запрещается носить украшения, снимать верхнюю одежду на рабочем месте и хранить личные вещи.

3.20. На пищеблоке необходимо иметь:

- технологические карты приготовления блюд;
- график выдачи готовых блюд;
- суточную пробу за 2-е суток;
- медицинскую аптечку;
- огнетушитель;
- диэлектрические коврики.

4. Вход посторонних лиц на пищеблок допускается только с разрешения администрации в специальной одежде и при наличии санитарной книжки.

5. Возложить ответственность за организацию питания детей каждой возрастной группы на воспитателей Велиляеву Фериде Арсеновну, Сейджелиеву Сундус Рустемовну, Куриленко Светлану Владимировну, старшего воспитателя Чумакову Наталию Васильевну.

5.6. Обеспечение приема пищи детьми (кратность, длительность интервалов между приемами пищи).

5.7. Соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи (личная гигиена детей, условия для мытья рук).

5.8. Формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета (культура приема пищи, наличие остатков).

6. Возложить ответственность за организацию питания детей каждой возрастной группы на помощников воспитателя Полтанову Зою Васильевну, Селиванкину Ирину Александровну, Ключа Анну Леонидовну.

6.6. Объемы и температура блюд.

6.7. Формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета (сервировка столов).

6.8. Организацию питьевого режима в группах, доступность питьевой воды.

7. Контроль за выполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ «Солнышко»
с. Штормовое

И. Г. Канарская

С приказом ознакомлены:

№ п/п	ФИО	Дата ознакомления с приказом	Подпись
1.	Велиляева Ф.А.		
2.	Ключа А.Л.		
3.	Корбут А.С.		
4.	Кукушкина Е.В.		
5.	Куриленко С.В.		
6.	Липовка Н.А.		
7.	Мельник Я.В.		
8.	Полтанова З.В.		
9.	Сейджелиева С.Р.		
10.	Селиванкина И.А.		
11.	Чумакова Н.В.		