

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад
№ 1 «Солнечный дом» муниципального округа город – курорт Ялта
Республики Крым**

РФ, Республика Крым м.о. город – курорт Ялта
город Ялта, ул. Маркса К.,зд. 22 стр.1

тел.: (0654) 23-12-60
моб. тел +79787408801

г. Ялта

31.08.2026 г.

№ 91 а

ПРИКАЗ

**О работе и режиме работы пищеблока
в 2026/2027 учебном году в МБДОУ №1**

В соответствии с СанПиН 23/2.4.4282-26 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», а также в целях организации качественного питания воспитанников ДОУ, улучшения санитарно – гигиенического состояния, осуществления эффективной деятельности, контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологических и санитарных норм на пищеблоке МБДОУ № 1 «Солнечный дом» в 2026/2027 учебном году,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Возложить ответственность за работу пищеблока на медицинскую сестру по диетическому питанию Долгополову Зинаиду Петровну.
2. Утвердить следующий режим работы на пищеблоке:
С понедельника по пятницу, кроме выходных и праздничных дней.
1 смена – с 06.00 до 15.00, с перерывом на обед – 1 час;
2 смена – с 07.30 до 16.30, с перерывом на обед – 1 час.
- 2.1. Прием продуктов осуществлять согласно дням, определенных договором.
- 2.2. Подготовка сырья и приготовление пищи – ежедневно по графику.
- 2.3. Выдача готовой продукции воспитанникам осуществляется согласно утвержденному графику приема пищи.
3. Работникам пищеблока:
 - 3.1. Строго соблюдать правила технологической обработки продуктов и приготовления пищи;
 - 3.2. Своевременно получать необходимые по меню продукты по весу под роспись, тщательно проверять их качество, не допускать использование их при малейших признаках порчи.
 - 3.3. Закладку продуктов производить согласно меню – раскладке.
 - 3.4. Ежедневно оставлять суточную пробу готовых продуктов.
 - 3.5. Выставлять контрольное блюдо на раздачу. Готовую продукцию выдавать строго по весу, согласно норме;
 - 3.6. Соблюдать график выдачи готовой пищи на группы в соответствие с нормой, согласно возрасту и количеству детей в группе.
 - 3.7. Отходы пищевых продуктов (скорлупа яиц, банки, остатки от переработки рыбы, мяса и др.) сохранять до конца рабочего дня.
 - 3.8. При работе на технологическом оборудовании строго руководствоваться инструкцией по охране труда.

- 3.9. Помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте, соблюдать санитарно – противозпидемиологические мероприятия уборки пищеблока, согласно графика;
- 3.10. Своевременно проходить профилактический медицинский осмотр.
- 3.11. Неукоснительно выполнять правила внутреннего трудового распорядка, должностной инструкции, инструкций по охране труда и инструкций по работе с оборудованием.
- 3.12. Вход посторонних лиц на пищеблок допускается с разрешения Администрации и только в специальной одежде.
- 3.13. Возложить на повара в свою рабочую смену персональную ответственность за качество приготовления пищи, санитарное состояние пищеблока, сохранность инвентаря.
4. Заместителю заведующего по АХР Юрьевой А.В.:
- 4.1. обеспечить своевременность поставки продуктов и соблюдение условий хранения продовольствия в соответствии с санитарными нормами.
5. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ №1
«Солнечный дом»

С приказом ознакомлены:

Медсестра по диетическому питанию

Заместитель заведующего по АХР

Повар

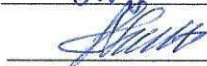
Повар



 Т.И. Сыроедова

 З.П. Долгополова

 А.В. Юрьева

 В.А. Лютий

 Г.А. Биткова