

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад
№ 67 «Солнечный дом» муниципального образования городской округ Ялта
Республики Крым**

РФ, Республика Крым
298600, г. Ялта, ул. Маркса К.д.,22.

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

г. Ялта

ПРИКАЗ

20.08.2025 г.

№ 63 а

**О работе и режиме работы пищеблока
в МБДОУ №67 «Солнечный дом»
в 2025/2026 учебном году**

В соответствии с СП 2.4. 3648- 20 «Санитарно – эпидемиологическими требованиями к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 г., СанПиН 2.3/2.4.3590 – 20 «Санитарно – гигиенические требования к организации общественного питания населения», Постановления Главного государственного санитарного врача от 17.03.2025 №2 «О внесении изменений в санитарные правила и нормы СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности человека факторов среды обитания», 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 №67 «Солнечный дом» в 2025/2027 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 – противоэпидемиологические 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. Заведующему хозяйством 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 №67
«Солнечный дом»

С приказом ознакомлены:

Медсестра по диетическому питанию

Заведующий хозяйством

Повар

Повар



Т.И. Сыроедова

З.П. Долгополова

А.В. Юрьева

В.А. Лютий

Г.А. Биткова