

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «ДЕТСКИЙ САД №30
КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА»**

ПРИКАЗ

06.09.2021г.

№ 3146 /04-06

**«Об организации питания
на 2021-2022 учебный год.»**

В целях обеспечения полноценного питания детей в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание в МБДОУ «Детский сад №30» в соответствии с правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 №32, которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах.
2. Назначить ответственным за организацию питания заместителя заведующего по АХР Николаеву Н.А.
3. Утвердить перечень обязанностей ответственного за организацию питания:
 - 3.1. разработку двухнедельного меню на основе Примерного с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания;
 - 3.2. ежедневное вывешивание в уголке для родителей меню;
 - 3.3. составление ежедневного меню-требования установленного образца с учетом состояния здоровья детей с указанием выхода блюд для разного возраста;
 - 3.4. организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;
 - 3.5. контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
 - 3.6. контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
 - 3.7. снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;
 - 3.8. контроль ежедневного отбора суточной пробы готовой продукции и правильность её хранения;
 - 3.9. ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи согласно внесенным данным в «Ведомость контроля за рационом питания»;
 - 3.10. анализ выполнения натуральных норм питания подекадно, при необходимости, с последующей коррекцией;

3.11. ведение контроля санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.

3.12. бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами.

4. Возложить ответственность на кладовщика Коньжеву Г.Е. за сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранение и сроки реализации, работу с поставщиками продуктов.

5. Возложить ответственность на поваров: Закарая О.В., Товканёву А.В., Вакорину А.В. 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-го блюда в соответствии с требованиями СанПиН;

5.3. совместное с медицинским работником составление разнообразного меню;

5.4. ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции и правильность её хранения;

5.5. выдачу готовой пищи только после снятия пробы;

5.6. соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов).

6. Возложить ответственность на воспитателей за:

6.1. обеспечение приёма пищи детьми;

6.2. соблюдение санитарно-гигиенических условий приёма пищи;

6.3. формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;

6.4. организацию питьевого режима в группах, обеспечение безопасности качества питьевой воды.

7. Утвердить план совместного контроля заведующим ДОУ и медсестрой ГБУ «Шпаковская районная больница»:

7.1. ежедневный контроль за организацией питания, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи;

7.2. участие в бракераже готовой пищи и в составлении меню-раскладок;

7.3. ежедневное проведение С-витаминизации третьего блюда непосредственно перед раздачей;

7.4. контроль отбора и хранения суточных проб с готовой пищи;

7.5. ежедневный осмотр работников пищеблока образовательного учреждения, перед началом работы, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук, а также ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей с занесением результатов осмотра в «Гигиенический журнал (сотрудники)»;

7.6. контроль соблюдения режима питания детей;

7.7. присутствие при закладке основных продуктов в котел и проверке блюд на выходе;

7.8. контроль за организацией индивидуального питания детей, страдающих

- аллергией к каким-либо продуктам, а также ослабленных и с другими отклонениями в состоянии здоровья;
- 7.9. проведение санитарно-просветительской работы с персоналом путем проведения семинаров, бесед, лекций;
- 7.10. контроль за прохождением медицинских обследований персоналом с обязательными отметками в санитарных книжках;
- 7.11. контроль санитарного состояния пищеблока.
8. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ
«Детский сад № 30»



Л.Д. Расинская

С приказом ознакомлены и согласны:

Т.И. / *Турлакшина Т.И.*
Закоряд / *Закоряд О.В.*
Товканёва / *Товканёва А.В.*
Вакорина / *Вакорина А.В.*
Конюженёва / *Конюженёва Т.Е.*
Шукоева / *Шукоева Н.А.*