

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
Дзержинский детский сад № 3 «Тополек» комбинированного вида

Приказ

от 05.10.2022г

№ 120у

**«Об организации питания детей
МБДОУ детский сад № 3 «Тополек»**

В соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», с целью организации сбалансированного рационального питания детей в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2022 - 2023 учебном году,

Приказываю:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «Примерным 10-тидневным меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 7 лет, посещающих дошкольное образовательное учреждение с 10.5 часовым режимом функционирования», утверждённым заведующим ДОУ.
2. Утвердить план мероприятий по организации питания детей на 2022- 2023 учебный год
3. Возложить ответственность за контроль организации питания на **Соловьеву Л.И. –медицинскую сестру**
Заполнять утвержденную форму ежедневного меню с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порций, калорийности для всех возрастных групп.
4. **Кривцовой Т.А. -завхозу**
-составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню;
-при составлении меню-требования учитывать минимальные среднесуточные нормы продуктов, объемы порций, минимальный суммарный объем блюд при приеме пищи на каждого воспитанника.
5. Представлять меню для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню.
6. Сотрудники пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении — повара, заведующий хозяйством работают только по утвержденному меню.
7. Ответственность за своевременную заявку на продукты питания, их своевременную поставку, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых со склада продуктов несёт **Кривцова Т.А.- заведующий хозяйством**
8. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями МБДОУ детский сад № 3 и поставщика.
9. Выдачу продуктов со склада в пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 17.00 предшествующего дня указанного в меню, отдельные виды продуктов непосредственно в день приготовления.
10. В целях организации контроля приготовления пищи, закладку основных продуктов в котлы производить в присутствии члена комиссии по питанию.
Запись о проведенном контроле производить в журнал, ответственность за ведение Бракеражных журналов возложить на **Соловьеву Л.И.**
11. **Поварам Черных Н.В., Напиленок Г.И., Лазаревич Г.И.** необходимо:
-Строго соблюдать технологию приготовления блюд;
-Выдавать готовую продукцию только после снятия пробы членами бракеражной

комиссии, медицинской сестрой с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале.

- Работникам пищеблока необходимо раздеваться в специально отведённом месте.

- Соблюдать меры личной гигиены, в том числе используя средства индивидуальной защиты при раздаче готовых блюд.

12. На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;

- картотеку технологии приготовления блюд;

- медицинскую аптечку;

- график выдачи готовых блюд и график выдачи кипяченой питьевой воды;

- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;

- суточную пробу за 2 суток;

- вымеренную посуду с указанием объёма блюд.

13. Ответственность за организацию питания детей непосредственно в группе несут воспитатели и младшие воспитатели.

14. Возложить ответственность за организацию контроля питания в группах на медицинскую сестру Соловьеву Л.И., старшего воспитателя Дебелую Е.В.

15. Воспитателям и младшим воспитателям в первой младшей группе, при необходимости, организовать кормление детей.

16. Воспитателям и младшим воспитателям старших групп учить пользоваться столовыми приборами, салфеткой, учить сервировать стол (убирать со стола посуду), рассказывать о меню дня, рассказывать о пользе тех или иных продуктов, блюд, формировать культуру поведения за столом.

17. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Заведующий

Т.А.Шилкина

С приказом ознакомлены:

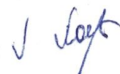
 Е.В.Дебелая

 Т.А.Кривцова

 Л.И.Соловьева

 Н.В.Черных

Г.И.Напиленок

 Г.И.Лазаревич