



МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЁННОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 14 СТАНИЦЫ ВЕСЁЛОЙ

ПРИКАЗ

10.09.2022 г.

№ 20

ст. Веселая

**Об организации питания воспитанников
в МКДОУ детский сад №14**

В соответствии с СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID -19)(с изменениями), в целях организации сбалансированного и рационального питания воспитанников, а также осуществления контроля за организацией питания воспитанников МКДОУ детский сад №14 (далее ДОУ),
п р и к а з ы в а ю:

1. Всем сотрудникам ДОУ строго соблюдать требования СанПин.
2. Возложить ответственность за контроль организации питания воспитанников на заведующего ДОУ.
3. Организовать 4-х разовое горячее питание воспитанников (завтрак, 2 завтрак, обед, полдник) в соответствии с «Примерным 10-ти дневным перспективным меню» от 1 года до 3-х лет (разновозрастная группа раннего возраста) и от 3-х лет до 7 лет (разновозрастная группа дошкольного возраста).
4. Заведующему ДОУ:
 - осуществлять питание воспитанников строго в соответствии с «Перспективным 10-ти дневным меню»;
 - ежедневно вывешивать меню на информационных уголках с указанием наименования каждого блюда, объема порций;

- ежедневно проводить С-витаминизацию третьих блюд с занесением записи в журнал проведения С-витаминизации третьих блюд;
- осуществлять снятие и хранение суточных проб в соответствии с установленными сроками хранения;
- выполнять подсчет выполнения натуральных норм продуктов питания;
- контролировать выполнение норм выдачи продуктов на одного ребенка;
- контролировать процесс закладки продуктов, технологию приготовления пищи;
- контролировать организацию питания в возрастных группах;
- осуществлять ведение соответствующей документации по организации питания.

5.Заведующему хозяйством Л.А.Куйбичкиной:

- своевременно подавать заявки на поставку продуктов, вести контракты на поставку продуктов;
- принимать продукты от поставщиков только при наличии полного пакета сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность;
- принимать качественные продукты;
- делать записи в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок;
- не принимать продукты с истекшим сроком годности и признаками порчи;
- соблюдать сроки и правила хранения пищевых продуктов в складе, холодильном оборудовании;
- оформлять бирки и ярлыки на продукты питания;
- выдавать продукты строго в соответствии с меню-требованием;
- вести учет продукции после выдачи на пищеблок, делать соответствующие записи в журнале складского учета;

6.Поварам Инне Викторовне Тупицкой, Екатерине Викторовне Червяковой:

- осуществлять закладку продуктов в соответствии с меню-требованием и технологическими картами;
- выдавать готовую продукцию строго по весу, в соответствии с меню-требованием, по графику;
- производить обработку яиц;
- строго соблюдать технологию приготовления блюд;
- строго соблюдать гигиенические требования в технологическом процессе;
- строго соблюдать инструкции по применению дезинфицирующих средств;
- строго соблюдать маркировку технологического оборудования, инвентаря посуды, тары;
- строго соблюдать правила личной гигиены, в соответствии с СанПин;
- проводить ежедневную уборку пищеблока;

7.Возложить ответственность за организацию питания в каждой группе на воспитателей и младших воспитателей.

7.1.Воспитателям ДОУ:

- соблюдать режим дня своей группы;

-формировать у воспитанников культурно-гигиенические навыки умывания, мытья рук, самообслуживания перед приемом пищи;

-соблюдать сервировку стола;

-во время приема пищи не отвлекаться на посторонние разговоры, формировать у воспитанников навык культуры приема пищи;

-строго соблюдать правила личной гигиены в соответствии с СанПин.

7.2.Младшим воспитателям ДОУ:

-производить получение готовой продукции строго по весу в соответствии с меню;

-создавать благоприятный психологический климат во время приема пищи, эстетично оформлять блюда и правильно сервировать столы;

-контролировать целостность посуды;

-соблюдать инструкцию по режиму мытья посуды;

-соблюдать правила хранения посуды;

-соблюдать санитарно-эпидемиологические правила содержания групповых комнат, проводить генеральную уборку согласно графика;

-строго соблюдать правила личной гигиены в соответствии с СанПин.

8.Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

9.Приказ вступает в силу со дня его подписания.

Заведующий МКДОУ детский сад №14

Л.В.Светличная

С приказом ознакомлены: Куйбичкина Л.А.

Ланина Н.Н.

Кибалка Г.И.

Кошевец Л.Н.

Мазур А.А.

Дорошенко И.А.

Филяева Е.В.

Киндер Т.А.

Червякова Е.В.

Тупицкая И.В.

Тесленко Т.А.

Васькович Ю.С.

Захарченко О.В.

Котовец И.В.



И.В. Мазур