

**Муниципальное дошкольное образовательное учреждение детский сад
№ 5 "Ромашка" п. Советский Республики Марий Эл**

П Р И К А З

от 30 августа 2024 года № 42/2

Об организации питания воспитанников в 2024 – 2025 учебном году

В соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», с целью обеспечения социальных гарантий и организации сбалансированного питания воспитанников детского сада

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать в дни работы МДОУ питание воспитанников в 2024 – 2025 учебном году в соответствии с 10-дневным меню, утвержденным заведующим МДОУ.
2. Установить в 2024 – 2025 учебном году кратность приемов пищи в группах с режимом пребывания 10 часов –трехразовое питание;
3. Возложить ответственность на медсестру, Калинину Татьяну Сергеевну за:
 - организацию питания в ДОУ;
 - разработку десятидневного меню на основе Примерного с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания;
 - составление ежедневного меню- требования установленного образца с учетом состояния здоровья детей с указанием выхода блюд для разного возраста;
 - организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;
 - контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
 - ежедневное проведение С-витаминизации третьего блюда непосредственно перед раздачей;
 - контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
 - ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;

- ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной бухгалтерской ведомости;
 - ведение контроля санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.
4. Возложить ответственность на завхоза, Чернову Татьяну Ивановну за:
- бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарем, посудой и моющими средствами;
 - сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранение и сроки реализации;
 - работу с поставщиками продуктов.
5. Возложить ответственность на шеф-повара Петухову Светлану Александровну за:
- хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;
 - соблюдением технологии приготовления блюд;
 - выдачу готовой пищи только после снятия пробы согласно графика выдачи готовых блюд;
 - соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов).
6. Возложить ответственность на воспитателей за:
- в дни работы МДОУ в течение года предоставлять медсестре, Калининой Татьяне Сергеевне информацию об отсутствующих воспитанниках и сроках их отсутствия;
 - ежедневное размещение в родительских уголках меню на день;
 - обеспечение приема пищи детьми;
 - соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;
 - формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;
 - организацию питьевого режима в группах, обеспечение безопасности качества питьевой воды.
7. Контроль исполнения данного приказа оставляю за собой.

**Перечень обязанностей ответственного
за организацию питания воспитанников**

в МДОУ детский сад № 5 «Ромашка» п. Советский

1. Организовать предоставление питания воспитанникам:

- принимать заявления от родителей (законных представителей) воспитанников о предоставлении воспитанникам льготного питания;
- собирать документы для предоставления льгот на питание;
- разрабатывать совместно с работниками, назначенными заведующим детского сада, основное (организованное) меню и ежедневное меню;
- согласовывать основное (организованное) меню и ежедневное меню с заведующим и размещать их в установленном месте.

2. Осуществлять контрольные мероприятия по предоставлению питания детям:

- вести ежедневный учет воспитанников, получающих питание;
- ежеквартально готовить и предоставлять заведующему статистическую информацию о получении питания воспитанниками по возрастным категориям на основании табелей учета, предоставляемых воспитателями групп;

3. Вести просветительскую работу:

- оформить стенд о формировании у воспитанников основ здорового и правильного питания, культуры приема пищи;
- обновлять материалы информационного стенда по питанию;
- готовить методические материалы для организации и проведения мероприятий по вопросам здорового питания для воспитанников, их родителей (законных представителей);
- координировать работу воспитателей и педагогов по формированию у детей культуры питания;

4. Контролировать качество пищевой продукции:

- следить за выполнением контрольных мероприятий программы производственного контроля;
- проверять наличие всех необходимых документов от поставщика продуктов питания;

- осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством питания;
- вносить предложения по улучшению организации питания;
- вносить заведующему предложения с обоснованием причин о привлечении работников к ответственности;

5. Осуществлять контрольные функции:

- взаимодействовать с хозяйствующими субъектами, поставляющими пищевые продукты, в том числе формировать и своевременно направлять заявку на поставку рационов питания и питьевой воды;
- вести ведомость учета поступления и расходования родительской платы на питание воспитанников;
- представлять отчет по питанию детей в бухгалтерию;
- осуществлять постоянный контроль за санитарным состоянием пищеблока;
- проверять чистоту буфетных, сервировку столов, внешний вид персонала.