

**МБДОУ "Юринский детский сад "Теремок"**

**ПРИКАЗ**

№ 30 «А»

31 августа 2021 года

**Об организации питания воспитанников ДОУ  
в 2021 -2022 учебном году**

В соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", с целью организации сбалансированного и рационального питания детей для формирования здорового образа жизни, охраны и укрепления здоровья, обеспечения социальных гарантий воспитанников, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением натуральных норм питания и калорийности, а также осуществления контроля за организацией питания в ДОУ в 2021-2022 учебном году.

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

**1. Организовать питание детей в Учреждении в соответствии с Примерным 10-ти дневным меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет,**

посещающих дошкольное образовательное учреждение с 10,5 -и часовым режимом функционирования. Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующего.

**Возложить ответственность за организацию питания на следующих должностных лиц и сотрудников МБДОУ «Юринский детский сад «Теремок».**

- 1. Заведующему складом Палагушиной Екатерине Алексеевне:**
  - осуществлять качественный контроль за поступающими продуктами питания в соответствии с установленными требованиями;
  - строго соблюдать требования СанПиН к хранению продуктов в условиях склада;
  - вести необходимую документацию;
  - производить выдачу продуктов со склада на пищеблок в соответствии с утвержденным заведующим меню-требованием ;
  - ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с работником бухгалтерии.
- 2. Поварам:**
  - производить закладку продуктов строго согласно меню-требованию и выданным продуктам.
  - не допускать нахождения сотрудников или посторонних лиц на пищеблоке без спецодежды, не выдавать пищу младшим воспитателям без спецодежды.
  - не допускать нахождения посторонних лиц и сотрудников ( кроме членов бракеражной комиссии) на пищеблоке – постоянно.
  - 2.1. Строго соблюдать правила технологической обработки продуктов и приготовления пищи.
  - 2.2. Своевременно получать необходимые продукты по меню точно по весу , тщательно проверять их качество, не допускать использования их при малейших признаках порчи.
  - 2.3. Ежедневно оставлять суточную пробу готовых продуктов совместно с медсестрой
  - 2.4. Выставлять контрольное блюдо на раздачу.
  - 2.5. Соблюдать график выдачи готовой пищи на группы в соответствии с нормой, согласно возрасту и количеству детей в группе.
  - 2.6. отходы пищевых продуктов (скорлупа яиц, банки, остатки от переработки рыбы, мяса и др.) сохранять до конца рабочего времени.
  - 2.7. Помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте, согласно графику уборки, соблюдать

санитарные правила.

- 2.8. Своевременно проходить медицинский осмотр.
  - 2.9. Неукоснительно выполнять правила внутреннего трудового распорядка, должностную инструкцию, инструкцию по охране труда и инструкции по работе с оборудованием
  - 2.10. Возложить на поваров ответственность за качество приготовления пищи, санитарное состояние пищеблока, сохранность инвентаря.
    4. **Возложить ответственность на медсестру Лукоянову Анастасию Алексеевну за**
      - 4.1. Разработку 10 – дневного меню на основе примерного, с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания.
      - 4.2. Контроль за закладкой продуктов питания поварами.
      - 4.3. Организацию замены продуктов на равноценные по составу, в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов
      - 4.4. Контроль правильной кулинарной обработки продуктов, выхода блюд и вкусовых качеств пищи.
      - 4.5. Проведение С – витаминизация третьего блюда непосредственно перед раздачей .
        - 4.6. Контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов.
        - 4.7. Снятие пробы и записи в специальном журнале бракеража готовых блюд, оценки готовых блюд и разрешение их к выдаче
      - 4.8. Ведение контроля за санитарным состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, их хранение, маркировка и правильным использованием по назначению, их обработкой.
    - 5.0. **Делопризводителя Ермичеву Дарью Николаевну назначить ответственной за:**
      - 5.1. Составление ежедневного меню-требования установленного образца с учетом состояния здоровья детей, с указанием выхода блюда для разного возраста.
      - 5.2. Ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной бухгалтерской ведомости.
      - 5.3. Ежедневное размещение меню на официальном сайте ДОУ.
    - 6.0. **Возложить ответственность на воспитателей за:**
      - 6.1. Обеспечение приема пищи детьми;
      - 6.2. Соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;
      - 6.3. Формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;
      - 6.4. организацию питьевого режима в группах, обеспечение безопасности качества питьевой воды. .
6. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой. оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ

«Юринский детский сад «Теремок» \_\_\_\_\_ Кузнецова М.В.

С приказом ознакомлены:

