

ПРИКАЗ

09.01.2024

№ 03

р.п. Петровское

Об организации питания детей

В соответствии [СанПиН 2.3/2.4.3590-20](#) "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» 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.

Приказываю:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «Примерными 10-ти дневными меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения с 10,5-ти часовым режимом функционирования». **Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующего ДОО.**

1.1. Утвердить план мероприятий по контролю за организацией питания детей на год (приложение №1).

2. Возложить ответственность за организацию питания на старшую медицинскую сестру Грибкову С.Н.

Ответственному за питание:

- представлять меню для утверждения заведующим накануне предшествующего дня, указанного в меню до 13.00 часов

3. Возложить ответственность за составление меню-заказа на кладовщика

Ответственному за меню-заказ:

- составлять меню-заказ накануне предшествующего дня, указанного в меню

- при составлении меню-заказа учитывать следующие требования:

- определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;
- при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в

конце списка;

4. Выдачу продуктов со склада в пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 16.00 предшествующего дня, указанного в меню.

5. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых со склада несёт ответственность кладовщик.

6. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями МДОУ «Детский сад № 41 р.п. Петровское» и поставщика.

7. Сотрудникам, отвечающим за организацию питания в учреждении — поварам, кладовщику и старшей медсестре:
 - работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.
 - в конце меню-заказа ставить подписи старшей медсестры, кладовщика, одного из поваров, принимающих продукты из склада и заведующей.
8. В целях организации контроля за приготовлением пищи закладку основных продуктов в котлы производить в присутствии старшей медицинской сестры или членов бракеражной комиссии по питанию.
9. Запись о проведенном контроле производить в специальном журнале, который хранится в пищеблоке; ответственность за его ведение возлагается на старшую медицинскую сестру
10. Поварам необходимо:
 - 10.1. Строго соблюдать технологию приготовления блюд;
 - 10.2. Выдавать готовую продукцию только после снятия пробы медицинской сестрой (или заведующего), членом бракеражной комиссии с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале.
11. Работникам пищеблока необходимо раздеваться в специально отведённом месте.
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 (ответственная ст.медсестра);
 - график выдачи готовых блюд;
 - нормы готовых блюд, контрольное блюдо;
 - суточную пробу за 2 суток;
 - вымеренную посуду с указанием объёма блюд.
13. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатели и младшие воспитатели
 - 13.1. Во время приема пищи детьми воспитателям и младшим воспитателям заниматься непосредственно организацией питания детей, привитием культурно-гигиенических навыков.
14. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Заведующий:

Л.В. Постникова

С приказом ознакомлены:

_____ Осипова С.В.

_____ Шопугина Т.И.

_____ Лисенкова Т.А.

_____ Грибкова С.Н.