



МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 49 СТАНИЦЫ  
АНАСТАСИЕВСКОЙ  
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
СЛАВЯНСКИЙ РАЙОН

**ПРИКАЗ**

от 11.01.2021 г.

№ 8

ст. Анастасиевская

**Об организации питания**

На основании постановления главного санитарного врача РФ “Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4 3590-20 “Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения”, в целях организации сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд выполнением норм и калорийности питания, а также осуществления контроля

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Утвердить и организовать питание детей в ДОУ в соответствии с десятидневными циклическими меню (зимне-весенний сезон) для детей дошкольных образовательных учреждений от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет.

1.1. Изменения в меню вносить только с разрешения заведующей ДОУ.

2. Утвердить график закладки продуктов в котел на зимне-весенний период (приложение 1).

3. Возложить ответственность за организацию питания на медицинскую сестру Пухальскую Т.И. Ответственному за питание:

3.1. Ввести в действие журналы в соответствии с приложениями 1 - 5 к СанПиН 2.3/2.4 3590-20 “Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения”.

3.2. Установить контроль за соблюдением сотрудниками режима влажной уборки и дезинфекции помещений.

3.3. Составлять меню накануне предшествующего дня согласно утвержденному календарному плану-графику.

3.4. При составлении меню учитывать следующие требования:

- определять норму на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюда для каждой возрастной категории;
- в меню ставить подпись медсестры, заверяя подписью заведующей и печатью ДОУ,
- представлять меню для утверждения накануне дня, отраженного в меню.

3.5. Ежедневно производить отбор суточных проб всех блюд, выданных детям, с указанием времени и даты, наименования блюда и срока хранения пробы.

3.6. Возврат и добор продуктов при необходимости оформляется не позднее 9.30.

4.1. Разрешается работать только по утвержденному и соответствующим образом оформленному меню.

4.2. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых со склада продуктов несет ответственность заведующая хозяйством Компаниец А.А.

4.3. Обнаруженные некачественные продукты или недостача продуктов при поставке оформляется актом, который подписывается представителями ДОУ и поставщика.

4.4. Выдачу продуктов со склада в пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующей меню не позднее 16.00 дня, предшествующего дню, указанного в меню.

5. В целях организации контроля качества приготовления пищи закладку основных продуктов в котлы производить в присутствии медицинской сестры Пухальской Т.И. или одного из членов Совета по питанию. Запись о проведенном контроле производить в журнале закладки основных продуктов, которая должна храниться в медицинском кабинете; ответственность за ее ведение возлагается на медицинскую сестру.

6. Работникам пищеблока (повара Немькина Г.П., Ждан Л.В.) строго соблюдать следующие правила:

- работать в масках и перчатках;
- соблюдать технологию приготовления блюд;
- выдавать готовую продукцию только после снятия пробы медицинской сестрой с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале и после проверки соответствия объема готовой выдаваемой продукции путем взвешивания;
- производить закладку продуктов в котел в присутствии медсестры или члена Совета по питанию;

- раздеваться в отведенном для этого месте, соблюдать смену спецодежды для работы в разных цехах;
- нести персональную ответственность за соблюдение режима уборки и дезинфекции помещений пищеблока, инвентаря и оборудования.

7. Заведующей хозяйством обеспечить наличие на пищеблоке:

- инструкций по охране труда и технике безопасности, должностных инструкций, инструкций по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
- катротеки технологии приготовления блюд;
- графика выдачи готовых блюд;
- медицинской аптечки;
- суточной пробы на 48 часов (хранятся с соответствующей маркировкой в холодильнике в медицинском кабинете);
- вымеренную посуду с указанием объема блюд.

8. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатели и младшие воспитатели:

- младшая разновозрастная группа - Ончул Т.В., Пелипенко О.А., Огиль Е.О.;
- средняя группа - Залого О.А., Чуб В.В., Данцева С.И.;
- старшая группа - Диденко И.В., Пелипенко О.А., Иляшик М.В.;
- подготовительная группа - Рогинская А.А., Чуб В.В., Фидря И.И.

8.1. Во время приема пищи детьми воспитателям и младшим воспитателям заниматься непосредственно организацией питания детей, привитием культурно-гигиенических навыков.

Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующая



Ячменева С.П.