



**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД ОБЩЕРАЗВИВАЮЩЕГО ВИДА № 18
ГОРОДА СЛАВЯНСКА – НА-КУБАНИ
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
СЛАВЯНСКИЙ РАЙОН**

ПРИКАЗ

от 11.01.2021 года

№ 18

г. Славянск-на-Кубани

Об организации питания в ДОУ

На основании постановления главного санитарного врача Российской Федерации « 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 питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд, выполнения норм калорийности , а также осуществления контроля приказываю:

1. Утвердить и организовать питание детей в ДОУ в соответствии с 10-ти дневным циклическим меню (зимне-весенний сезон) для детей дошкольных образовательных учреждений от 3-х до 7 лет.
 - 1.1 Изменения в меню вносить только с разрешения заведующего ДОУ.
2. Возложить ответственность за организацию рационального питания детей на старшую медсестру – Драгун Л.Е.
 - 2.1 Составлять меню накануне предшествующего дня согласно утвержденного календарного плана – графика.
 - 2.2 При составлении меню учитывать следующие требования:
 - определять нормы на каждого ребенка , проставляя норму выхода блюд , строго соблюдать среднесуточные нормы потребления продуктов питания.
 - в меню ставить подписи медсестры , одного из поваров, завхоза, заверять подписью и печатью заведующего.
 - 2.3 Оформлять возврат и добор продуктов не позднее 9.00 текущего дня.
 - 2.4 Ежедневно производить отбор суточных проб всех блюд выданных детям с указанием даты , наименования , времени и сроках хранения.
3. Разрешается работать только по правильно оформленному и утвержденному меню.
4. Своевременно доставлять продукты со склада, за точность веса, качество продуктов, количество и ассортимент ответственный заведующий хозяйством Ильинова Н.А.

- 4.1 Выдачу продуктов с склада производить не позднее 16.00 в соответствии с утвержденным меню предшествующего дня.
- 4.2 обнаруженные некачественные продукты или их недостача при поставке оформляются актом представителя ДООУ и поставщика.
5. В целях организации контроля за приготовлением пищи закладку основных продуктов производить в присутствии старшей медсестры или членов комиссии по питанию.
- 5.1 Запись о проведенном контроле фиксировать в журнале закладки основных продуктов ответственный старшая медсестра Драгун Л.Е.
6. Поварам Марченко Л.Н. ,Астраховой Е.Н. необходимо:
- 6.1 Работать строго в перчатках и масках.
- 6.2 Строго соблюдать технологию приготовления блюд.
- 6.3 Выдавать готовую продукцию только после снятия бракеража старшей медсестрой и проверки соответствия объема готовой выдаваемой продукции путем взвешивания.
- 6.4 Работникам пищеблока строго соблюдать смену спецодежды для работы в разных цехах.
- 6.5 Работники пищеблока несут персональную ответственность за соблюдение режима уборки , дезинфекции всех помещений ,оборудования, инвентаря.
7. На пищеблоке необходимо иметь :
- инструкции по охране труда и технике безопасности ,должностные инструкции ,инструкции по соблюдении санитарно-противоэпидемиологического режима.
 - технологические карты приготовления блюд
 - медицинскую аптечку
 - график выдачи готовых блюд
 - вымеренную посуду с маркировкой объема блюд
8. Ответственность за организацию питания детей в каждой возрастной группе несут воспитатели и младшие воспитатели, во время приема пищи Детям прививаются культурно-гигиенические навыки.
9. Предоставлять отчеты по питанию в управление образования до 25 числа каждого месяца.
10. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ д\с о\в № 18



Т.А. Зими́на