

ПРИКАЗ

04.08.2023г.

№ 31

«Об организации питания в ДОУ»

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 норм и калорийности, а также осуществления контроля по организации питания в ДОУ в 2023-2024 учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать 3-х разовое горячее питание (завтрак, обед, полдник) воспитанников учреждения в соответствии с ежедневным двухнедельным меню приготовляемых блюд (далее-меню), утвердить меню на 2023-2024 учебный год.
2. Всем работникам ДОУ строго соблюдать требования СП 2.4.3648-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи», утверждённые Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020г № 28, СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитано-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утверждённые Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020г № 32 «СП 3.1/2.4.3598-20», утверждённые Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 30.06.2020г № 16(с изменениями от 21.03.2022 № 9).
3. Назначить ответственного за качественную организацию питания детей в ДОУ – Проворову Е.Ю. – заведующую ДОУ.
 - 3.1. Ответственному за качественную организацию питания осуществлять систематический контроль
 - за технологией приготовления пищи в соответствии с технологическими картами;
 - за содержанием пищеблока, оборудованием, хранением продуктов в соответствии с СанПин;
 - за ежедневным отбором пробы готовой продукции;

- за качеством поставляемой продукции;
 - за соблюдением норм температурного режима холодильного оборудования;
 - за ведением документации пищеблока (журналы: бракеража, здоровья, температурного режима холодильного оборудования, пищевой продукции – входной контроль и т.д.);
4. Воспитателям и помощникам воспитателя:
- соблюдать сервировку столов для приёма пищи (наличие на столах скатертей, хлебниц, бумажных салфеток, наборов столовых приборов в соответствии с возрастом детей);
 - раздачу пищи производить только в отсутствие детей за столами;
 - соблюдать температурный режим раздаваемой детям пищи;
 - соблюдать соответствие порционных блюд при раздаче;
 - соблюдать питьевой режим в группах;
 - не допускать присутствие детей на пищеблоке;
 - формировать у воспитанников навыки культуры здорового питания, этикета приёма пищи;
5. Повару:
- работать по утвержденному заведующей ДООУ меню;
 - строго соблюдать технологию приготовления блюд по утвержденным технологическим картам;
 - выдавать готовую продукцию только после снятия пробы членами бракеражной комиссии с обязательной отметкой в бракеражном журнале;
 - раздеваться в строго отведенном месте;
 - содержать оборудование пищеблока и холодильное оборудование в соответствии с санитарными нормами;
 - вести ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции;
 - пробы хранить в холодильнике в соответствии с инструкцией о снятии и хранении суточной пробы;
6. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующая МДОУ Детский сад № 5

Е.Ю.Проворова

Ознакомлены:

04.08.2023г. *Е.Ю. Проворова*

04.08.2023г. *Татьяна Ивановна*

04.08.2023г. *Сурова О.В.*

04.08.2023г. *Соколова М.И.*

