

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ № 9**

**ПРИКАЗ**

01.09.2023

№ 138/о

**Об организации питания воспитанников МАДОУ № 9  
в 2023-2024 учебном году**

В соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", утвержденных постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32, примерными 10- дневным меню на для детей в возрасте от 1 года до 3 лет и от 3 лет до 7 лет, утвержденного приказом заведующего МАДОУ № 9 от 22.08.2023 № 124/о и с целью организации сбалансированного и рационального питания воспитанников в МАДОУ № 9, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнения норм и калорийности,

**п р и к а з ы в а ю:**

1. Организовать питание воспитанников МАДОУ № 9 в соответствии с «Примерным 10- дневным меню для детей в возрасте от 1 года до 3 лет и от 3 лет до 7 лет», живущих в условиях севера, посещающих МАДОУ № 9, реализующего образовательную программу дошкольного образования МАДОУ № 9 с 12-ти часовым режимом функционирования.

2. Питание воспитанников МАДОУ № 9 организовать в соответствии с положением «Об организации питания воспитанников в МАДОУ № 9», утвержденным приказом заведующего от 11.02.2021 № 21/о, режимом дня каждой возрастной группы и графиком выдачи пищи с пищеблока.

3. Ответственность за организацию питания воспитанников в МАДОУ № 9 возложить на старшую медицинскую сестру – Ващук Т.В.

4. Заместителю заведующего по хозяйственной работе – Крамаренко С.А. обеспечить:

- бесперебойную работу холодильного и технологического оборудования;
- оснащение кухонным инвентарём, посудой и дезинфицирующими и моющими средствами.

5. Создать комиссию для осуществления контрольной проверки организации питания и выдачи готовой продукции на пищеблоке в составе:

- председатель комиссии: - Васильева Т.Ю. заведующий МАДОУ № 9;

Члены комиссии:

- Багирова А.П. бухгалтер;
- Ващук Т.В. старшая медсестра;
- Богачева О.В. – заведующий центральным складом;
- Седелкова В.Г. шеф-повар.

5.1. Комиссии отражать результаты проверки выдачи готовой продукции на пищеблоке отражать в акте.

6. Воспитателям и младшим воспитателям групп:

- обеспечить прием пищи воспитанниками, в соответствии с режимом дня;

- строго соблюдать санитарно-гигиенические условия приема пищи;

- организовать работу по формированию навыков самообслуживания, культуры еды, соблюдению правил этикета, в соответствии с возрастными нормами и требованиями.

6. Общий контроль за организацией питания воспитанников МАДОУ № 9 оставляю за собой.

**Заведующий МАДОУ № 9**

**Т.Ю. Васильева**