

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад п. Соблаго»**

П Р И К А З

26.05.2025

№ 20 – од

«Об организации питания воспитанников в летний оздоровительный период»

В целях обеспечения качественного сбалансированного питания воспитанников МБДОУ «Детский сад п. Соблаго» в летний оздоровительный период 2021 года, недопущения возникновения заболеваний кишечными инфекциями, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню-требованием и технологической картой, выполнением норм питания и калорийности блюд, а также осуществления контроля по организации питания

П Р И К А З Ы В А Ю:

1. Организовать питание детей в летний оздоровительный период 2021 года в соответствии с «Примерными 10-дневными рационами питания (меню) для организации питания возрастных категорий детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет», разработанными для питания детей в МБДОУ в соответствии с требованиями СанПиН».

2. Возложить ответственность за организацию питания в ДОУ на заведующую Решитову Л.А., ответственного за написание меню Медвежонкову И.Н.

3. Проводить работу по организации питания на основании следующих нормативных актов МБДОУ «Детский сад п. Соблаго»

- «Положения об организации детского питания»;

5. Ответственным за питание:

5.1. Составлять меню – раскладку накануне предшествующего дня, указанного в меню.

5.2. При составлении меню – раскладки учитывать следующие требования:

- нормы на каждого ребёнка в соответствии с требованиями СанПиН, проставляя норму выхода блюд;
- калорийность, сбалансированность и взаимозаменяемость блюд в соответствии с наличием имеющихся в кладовой продуктов питания;

5.3. Представлять меню - раскладку для утверждения заведующему ДОУ накануне указанного в меню дня.

6. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за выполнение режима питания в ДОУ – повару – Демьяновой Л.А.:

- разрешается работать только по утверждённому и правильно оформленному меню.
- усилить контроль за выполнением санитарного законодательства в разделе 14 «Требование к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий», **разделах 15-16 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно – эпидемиологических требований к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».**

7. Повару Демьяновой Л.А. производить выдачу пищи с пищеблока в строго установленное время.

8. Возложить ответственность за снятие проб готовой продукции и санитарное состояние пищеблока на заведующую ДОУ в течение рабочей смены.

8.1. При отсутствии заведующего ДОУ снятие проб готовой продукции производить ответственному за написание меню Медвежонковой И.Н.

8.2. В случае отсутствия администрации ДОУ, снятие проб готовой продукции производить воспитателям разновозрастной группы.

8.3. Снятие проб производить за 10-20 минут до времени раздачи пищи.

9. Помощнику воспитателям обеспечить исполнение графика получения готовых блюд с пищеблока в группу в теплый период и качественную организацию питания воспитанников в разновозрастной группе в соответствии с требованиями санитарного законодательства.

10. Медвежонковой И.Н.-ответственной за выдачу, хранение, реализации пищевых продуктов обеспечить:

10.1. Соблюдение СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно – эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» в части требований к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий на пищеблоке ДОУ и в кладовых для хранения продуктов (разделы 14, 15, 16 СанПиН 2.4.1.3049-13).

10.2. Строгий контроль за качеством завозимых в ДОУ продуктов питания. В случае обнаружения некачественного, просроченного товара не принимать продукты от поставщика и сообщить заведующему ДОУ.

10.3. Вести контроль за своевременностью доставки продуктов, точностью веса, количеством, качеством и ассортиментом получаемых продуктов с базы.

10.4. Производить выдачу продуктов из кладовой в пищеблок в соответствии с утверждённым заведующим ДОУ меню не позднее 17.00 дня, предшествующего указанному в меню – требованию под роспись повара.

10.5. Соблюдать нормы хранения и товарное соседство продуктов питания в продуктовых кладовых.

10.6. Вести учет полученных от поставщиков продуктов питания по счетам – фактурам в соответствии с договорами о поставке продуктов.

10.7. Вести необходимую документацию в соответствии с номенклатурой дел ДОУ.

11. Повару Демьяновой Л.А. строго соблюдать технологию приготовления блюд и закладку необходимых продуктов по утверждённому заведующим ДОУ графику.

12. Возложить персональную ответственность за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции в установленном порядке и за ее хранение в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре +2...+6 °С на повара Демьянову Л.А.

13. Работнику пищеблока (Демьяновой Л.А.):

13.1. На рабочем месте необходимо иметь:

- Инструкции по охране труда и технике безопасности, правила охраны труда при эксплуатации электроприборов (вывешиваются около каждого оборудования или хранятся в специальной папке), должностные инструкции;
- Картотеку технологий приготовления блюд;
- Медицинскую аптечку;

- График закладки продуктов;
- График выдачи готовых блюд;
- Нормы готовых блюд, контрольное блюдо;
- Суточные пробы за 2 суток;
- Вымеренную посуду с указанием объёма блюд
- Диэлектрические коврики около каждого прибора

13.2. Запрещается на рабочем месте раздеваться и хранить личные вещи.

14. Ответственность за организацию и культуру питания детей в группе несут воспитатели и помощник воспитателя разновозрастной групп.

15. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующая МБДОУ
«Детский сад п. Соблаго»

Л.А. Решитова

Ознакомлены: