

## ПРИКАЗ

от «01» сентября 2023г.

№ 44

### Об организации питания детей в 2023/2024 учебном году

В соответствии с постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"», постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"», положением об организации питания воспитанников, утвержденным приказом заведующего от 22.02.2021 № 2/В, с целью обеспечения социальных гарантий и организации сбалансированного питания воспитанников детского сада

#### Приказываю:

**1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «Примерными 10-дневными рационами питания (меню) для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 5 лет в государственных образовательных учреждениях, реализующих общеобразовательные программы дошкольного образования, с 10,5 часовым пребыванием детей**

1.1. Изменения в рацион питания детей вносить только с разрешения заведующего детским садом и в соответствии с Методическими указаниями.

**2. Возложить ответственность за организацию питания на медсестру: Тамееву Т.Ю.**

**3. Утвердить график приема пищи:**

Завтрак	8.30 – 9.00;
второй завтрак	10.30-10.50;
обед	12.00 – 12.30;
полдник	15.30 – 15.45

**4. Ответственному за организацию питания детей Тамеевой Т.Ю.**

4.1. Составлять меню накануне предшествующего дня, указанного в меню

4.2. При составлении меню учитывать следующее:

– определять нормы на каждого ребенка в соответствии с потребностью, проставляя норму выхода блюд в соответствующую графу;

– при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка;

– проставлять количество позиций используемых продуктов прописью;

– указывать в конце меню количество принятых позиций, ставить подписи медсестры, завхоза, одного из поваров, принимающих продукты из кладовой.

4.3. Представлять меню для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании.

4.4. Возврат и дополнение продуктов в меню оформлять не позднее 9.00 часов.

**5. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении –поварам, завхозу:**

5.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.

5.2. За своевременность доставки пищевых продуктов и продовольственного сырья, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых с базы продуктов несет ответственность завхоз учреждения Снеткова С.В.

5.3. Обнаруженные некачественные пищевые продукты и продовольственное сырье или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями МДОУ (медсестра, повар) и поставщика, в лице экспедитора.

5.4. Получение продуктов в кладовую завхоз Снеткова С.В. – материально-ответственное лицо.

5.5. При получении пищевых продуктов, продовольственного сырья завхоз Снеткова С.В. проводит визуальную органолептическую оценку их доброкачественности с фиксацией результатов в журнале «Входного контроля пищевых продуктов, продовольственного сырья».

5.6. Выдачу продуктов завхозом из продуктовой кладовой на пищеблок (повару) производить в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 16.00 предшествующего дня, указанного в меню, под роспись (повар).

5.8. Поварам: Сорокиной Е.В, Тепловой И.Н строго соблюдать технологию приготовления блюд.

5.9. 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 поваров: Сорокину Е.В., Теплову И.Н.

5.10. Возложить ответственность за ведение журнала отходов на повара: Теплову И.Н.

**6. Создать бракеражную комиссию для определения органолептических свойств готовой продукции и разрешения выдачи данной продукции в группы в составе:**

–медсестры Тамеевой Т.Ю

–повара Сорокиной Е.В, Тепловой И.Н.

– заведующего Луккиной Н.И.

**7. Создать комиссию по снятию остатков продуктов питания в кладовой в составе:**

– бухгалтера ЦБ Рябковой Н...;

–завхоза Снеткова С.В.

