

**Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение**  
**«Детский сад № 1 с.п. Али-юрт «Золотой ключик»**

**ПРИКАЗ**

№ 144

« 03 » 03 2021 г.

**«Об организации питания детей в ДОО на 2021г.»**

В соответствии с Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", Федеральным законом № 273 - ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» с целью организации сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнения норм потребления продуктов питания и их калорийности, повышения качества и эффективности питания детей, а также осуществления контроля,

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Организовать в ГБДОУ «Детский сад №1 с.п. Али-юрт «Золотой ключик» 5-ти разовое питание детей в соответствии с Меню приготавливаемых блюд для организации питания детей в возрасте до 3 лет и с 3х-7лет, с 12 - часовым пребыванием.  
Изменения в рацион питания детей вносить только с разрешения заведующего ГБДОУ.
2. Угурчиеву З.Я. - заместителя заведующего по воспитательной работе назначить ответственной за организацию питания в ДОО.  
Угурчиевой З.Я. – заместителю заведующего по воспитательной работе:
  - составить и утвердить у заведующего график питания детей разных возрастных групп и график выдачи пищи на группы на осеннее-зимне-весенний и на летний период, помещать график рядом с окном выдачи пищи и на пищеблоке; - осуществлять систематический контроль организации питания;
  - контроль за соблюдением температурного режима выдачи готовых блюд; - отражать педагогическую оценку организации питания в виде справок, информационных сообщений на общих собраниях коллектива, педсоветах, педчасах; - при отсутствии медсестры проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену;
  - контролировать ведение табеля —журнала посещаемости детей в группах.
3. Гагиеву Т.Б.- заместителю заведующему по хозяйственной работе:
  - нести ответственность за материально-техническое обеспечение пищеблока согласно требованиям объемов и назначений: техническим электрооборудованием, посудой разного назначения, кухонным инвентарем;
  - нести ответственность за материально-техническое обеспечение групп: столами и стульями, соответствующими росту детей, кухонной и столовой посудой, приборами, моющими и дезинфицирующими средствами.
4. Бацаевой Я.Ш-Г. – диетсестре:

- составлять меню-требование на каждый день;
  - при составлении меню, требования учитывать нормы на каждого ребенка в соответствии с возрастом;
  - предоставлять меню для утверждения заведующим до 12.00 накануне предшествующего дня, указанного в меню;
  - подготавливать меню для информации по группам; вести подсчет выполнения норм основных продуктов по декадам калорийности и химического состава, энергоценности и стоимости рационов;
6. Шеф-повару Евлоевой Р.А. принимать участие в составлении Меню приготавливаемых блюд для организации питания детей в возрасте до 3 лет и с 3х-7лет, с 12 - часовым пребыванием;

**Поварам:**

- обеспечивать полноту закладки продуктов в котел и выход блюд по меню, своевременность приготовления пищи;
- соблюдать технологии приготовления блюд;
- отбор и хранение суточной пробы блюд; получать продукты у кладовщика, отвечать за хранение и использование дневного запаса продуктов;
- качественно и своевременно готовить пищу в соответствии с меню-требованием; - выдавать пищу на группы согласно графику.

**7. Кладовщик Гагиевой С.М.:**

- получать у поставщиков продукты питания только качественные, при наличии декларации; контролировать условия их доставки в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-2 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", ст.37 ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»
- осуществлять учет полученных продуктов в «Книге складского учета»;
- регулярно подавать заявки на продукты питания и продовольственное сырье;
- соблюдать условия хранения продуктов, товарное соседство в холодильниках; строго следить за сроками реализации продуктов, указанных в сопроводительных документах;
- иметь на складе двухнедельный запас продуктов длительного срока хранения на случай ЧС и заменять его в соответствии со сроками реализации продуктов;
- все недоброкачественные продукты вместе с актом возвращать поставщику.

**8. Воспитателям -постоянно:**

- соблюдать режим, санитарные правила организации питания в группах с учетом возрастных и индивидуальных особенностей детей;
  - соблюдать питьевой режим в группах;
  - вести просветительскую работу по вопросам питания среди детей, родителей (законных представителей).
- осуществлять комплекс мероприятий по приобретению воспитанниками навыков приема пищи, пользования столовыми приборами.

**9. Помощникам воспитателей:**

- соблюдать правила сервировки стола;
- соблюдать режим, нормы порций, санитарные правила организации питания в группах, мыть посуду.

10. Персональную ответственность за качество организации питания детей в группах в соответствии с графиком питания, возложить на воспитателей и помощников воспитателей.

11. Общее руководство организацией питания детей в ГБДОУ оставляю за собой.

**Заведующая ГБДОУ**



**М.Д.Гагиева**