

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД  
ОБЩЕРАЗВИВАЮЩЕГО ВИДА №3 ПОСЕЛКА ГОРОДСКОГО ТИПА  
АФИПСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
СЕВЕРСКИЙ РАЙОН**

**ПРИКАЗ**

30.08.2023 г.

№ 225 -о

**Об организации питания воспитанников 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 с целью обеспечения социальных гарантий и организации сбалансированного питания воспитанников детского сада **ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Организовать в 2023-2024 учебном году питание воспитанников в соответствии с основным двухнедельным меню, утвержденным для каждой возрастной группы и сезона..
2. Установить кратность приемов пищи в группах с режимом пребывания:
  - 10,5 часов –четырёхразовое питание
3. Вносить изменения в рацион питания детей только с разрешения заведующего детским садом и в соответствии с Методическими указаниями.
4. Возложить ответственность за организацию питания на диетическую сестру Горшкову Т.В.
5. Определить следующий режим питания воспитанников:
  3. Утвердить график приема пищи:

завтрак (по возрастной группе)	8.30 – 9.00;
второй завтрак	10.30 – 11.00;
обед	11.30 – 12.30;
полдник	15.30 – 16.000.
6. Ответственному за организацию питания Горшковой Т.В.
  - 6.1. Составлять меню- требование накануне предшествующего дня,

указанного в меню- требованиях.

6.2. Учитывать при составлении меню- требования:

- определение норм на ребенка, проставляя норму выхода блюд в соответствующую графу;
- при отсутствии наименования продукта в бланке меню- требования дописывать его в конце списка;
- указывать в конце меню- требования подписи диетической сестры, заместителя заведующего, поваров, принимающих продукты из кладовой.

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

6.4. Оформлять возврат и дополнение продуктов в меню- требование не позднее 9.00 часов.

6.5. Проводить своевременную замену информации: график закладки продуктов в котел, график выдачи готового питания по группам, объем получения блюд в граммах.

6.6. Обновлять маркировку на полочке с контрольным блюдом.

7. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении – повару, кухонному рабочему, зам. заведующего:

7.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню- требованию.

7.2. За своевременность доставки пищевых продуктов и продовольственного сырья, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых продуктов несет ответственность зам. зав. учреждения Ладыко Ж.А.

7.3. Обнаруженные некачественные пищевые продукты и продовольственное сырье или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями ДОУ ( медсестра диетическая, зам. зав., повар) и поставщика, в лице экспедитора.

7.4. Производит выдачу продуктов в кладовую зам. зав. Ладыко Ж.А. – материально- ответственное лицо.

7.5. При получении пищевых продуктов, продовольственного сырья зам. зав. проводит визуальную органолептическую оценку их доброкачественности.

7.6. Выдачу продуктов зам. зав. из продуктовой кладовой на пищеблок (повару) производить в соответствии с утвержденным заведующим меню- требованием не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню- требовании, под роспись повара.

7.7. В целях организации контроля за приготовлением пищи ответственным лицам за закладку основных продуктов в котел производить записи о проведенном контроле в специальном журнале «Журнал по контролю за закладкой продуктов», который хранится на пищеблоке; ответственность за ее ведение возлагается на диетическую сестру Горшкову Т.В..

7.8. Повару Кучеровой Нине Анатольевне строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику.

7.9. Повару производить закладку продуктов в котел в присутствии

