**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

**Детский сад № 3 « Одуванчик»**

# ПРИКАЗ

**От 10 января 2022г.** **с. Советская Хакасия** **№ 2**

**«Об организации питания» на 2021-2022 учебный год**

На основании Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 г. № 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4. 3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 г. № 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", с целью организации сбалансированного рационального питания детей ДОУ, строгого выполнения соблюдения технологии приготовления блюд, в соответствии с 10 дневным меню, выполнением норм и калорийности, также осуществлению контроля по данному вопросу

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание в ДОУ в соответствии с правилами и нормами СанПин 2.3/2.4.3590-20, которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности организма в основных пищевых веществах.
2. Организовать необходимое количество обязательных приемов пищи, установленных приложением 12 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20: завтрак, второй завтрак, обед и уплотненный полдник.
3. Утвердить график выдачи готовых блюд

08.30 – 09.00- завтрак
10.00-10.25 – второй завтрак
11.20-12.30 – обед
15.05-15.25 - полдник;

3.1. Строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утверждённому руководителем графику:

07.30.- мясо, куры в I блюдо, продукты для запуска;
08.00.- масло в кашу, сахар для завтрака;
09.00.- тесто для выпечки;
10-11.00- продукты в I блюдо (овощи, крупы);
11.30- масло во II блюдо, сахар в III блюдо;
13.00- продукты для полдника.

4. Назначить Бугаеву Г.В., завхоза ДОУ за:

4.1. Разработку цикличного 10-дневное меню с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах;
4.2. Ежедневное вывешивание в уголке для родителей меню с указанием массы и калорийности порций;
4.3. Составление ежедневного меню-требования установленного образца с учетом состояния здоровья детей с указанием выхода блюд и калорийности порций для детей от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет предшествующего дня, указанного в меню;
4.4. Организацию замены продуктов питания на равноценные по пищевой ценности в соответствии с таблицей замены пищевой продукции в граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности при отсутствии основных продуктов питания;
4.5. Контроль качества поступающих продуктов, правильностью хранения и соблюдения

срока реализации продуктов питания;
4.6. Осуществление приемки продуктов при наличии сопроводительных документов (накладные, сертификаты, свидетельства о качестве) и работу с поставщиками продуктов питания;
4.7. Ежедневное оформление бракеражного журнала сырой продукции в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 с подписями членов бракеражной комиссии;
4.8. Снятие пробы и записи в специальном журнале бракеража готовой пищевой продукции, органолептической оценки качества готовых блюд и разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия;
4.9. Ведение контроля санитарного состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.
4.10. Ежедневное снятие показаний приборов учёта и внесение их в журнале учёта температуры и влажности складских помещений.
4.11. Проведение осмотра персонала пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний и сотрудников ДОУ, оформление гигиенического журнала (сотрудники) работников пищеблока.
4.12. Своевременное оформление накопительной ведомости по расходу продуктов питания, финансовых документов по учету поступающих продуктов питания в ДОУ с последующей передачей в ЦФО;
4.13. Бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами;
5. Возложить ответственность на повара Нидергаус Н.А.. за:
5.1 Ежедневный забор суточной пробы от каждой партии приготовленной пищевой продукции и правильное её хранение;
5.2. Хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;
5.3. Правильное выполнение технологии приготовления кулинарных блюд согласно технологической или технико-технологической карте, либо технологической инструкции.
5.4. Выдачу готовой пищи только после снятия пробы;
5.5. Соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождение на горячей плите (не более 2-х часов).
6. Возложить ответственность на воспитателей за:
6.1. Обеспечение приема пищи детьми согласно режиму дня;
6.2. Соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;
6.3. Формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;
6.4. Организацию требований по соблюдению питьевого режима:
7. Возложить ответственность на младших воспитателей за:
7.1. Строгое соблюдение требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20, во время приема пищи, уборки в группе, мытье посуды.
8. Контроль за выполнением данного приказа оставляю за собой.

С приказом ознакомлены:

Заведующий МБДОУ: Т.А. Пономаренко