

**Муниципальное дошкольное образовательное учреждение детский сад  
«Белочка» п. Улькан**

**ПРИКАЗ**

31.08.2022г.

№ 19

«Об организации питания в 2022 - 2023 году»

С целью организации сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню – требованием и технологической картой, а также в рамках осуществления в 2022 – 2023 учебном году производственного контроля по данному вопросу

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Организовать четырехразовое питание детей в учреждении в соответствии с примерным 10- дневным рациональным питанием (меню) для организации питания детей в возрасте от 1,5х до 7ми лет в муниципальном дошкольном образовательном учреждении.
  - 1.1. Изменения в рацион питания детей вносить только по согласованию с заведующей МДОУ.
2. Всем сотрудникам МДОУ ответственным за организацию питания воспитанников строго соблюдать требования к «Санитарно эпидемиологическим требованиям к устройству, содержанию и организации работ образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи СПЗ.1/ 2.4 3598-20»
3. Утвердить график приема пищи:
  - Завтрак по возрастной группе с 8.00-8.25
  - Второй завтрак с 9.45 -10.00
  - Обед с11.45 -12-20
  - Полдник с 16.00 – 16.20
4. Возложить ответственность за качество организации питания детей дошкольного учреждения на медсестру Николаеву Наталью Петровну.
  - 4.1. В своей работе строго соблюдать требования к качеству питания.
  - 4.2. Осуществлять (в составе бракеражной комиссии) систематический контроль за качественным исполнением услуги, а именно за :
    - ведение журнала учета предоставленных рационов питания;
    - график закладок продуктов;
    - графиком выдачи готовых блюд;
    - содержанием пищеблока, оборудованием, хранение продуктов в соответствии с требованиями СанПиН.
    - транспортировкой продуктов питания в соответствии с СанПиН;
    - качеством поставляемой продукции в соответствии с установленными требованиями (сроки реализации, соответствие сертификатов качество и т.д.)При обнаружении несоответствия незамедлительно составлять акт и сообщить руководству МДОУ;
  - наличием и ведением документации на пищеблоке.
- 4.3. Контролировать и требовать от поваров работающих на пищеблоке:

- соблюдать нормы температурного режима
- 5. Выдачу продуктов кладовщиком из продуктовой кладовой на пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующей меню – требованием не позднее предшествующего дня, указанного в меню – требовании, под роспись (повар)
- 6. Возложить персональную ответственность за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции в установленном порядке и за ее хранение в течении 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре +2... +6°С на поваров.
- 7. Кладовщику Сидоровой Л.А. ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером централизованной бухгалтерии Воробьевой К.А.
- 8. На пищеблоке необходимо иметь
  - инструкции по охране труда;
  - должностные инструкции;
  - картотеку технологических карт;
  - медицинскую аптечку;
  - график закладки продуктов;
  - график выдачи готовых блюд;
  - нормы готовых блюд, контрольное блюдо;
  - суточную пробу на 2 суток;
  - вымеренную посуду с указанием объема блюд;
- 9. Работникам пищеблока запрещается раздеваться на рабочем месте и хранить личные вещи.
- 10. Общий контроль за организацию питания оставляю за собой

Заведующая Бланк Т.В.

С приказом ознакомлены:



*Мерони И.И.*  
*Мерони И.И.*  
*Бонорадшикова Е.В.*  
*Сидорова Л.А.*