

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

«ДЕТСКИЙ САД № 6 «ЗОЛОТОЙ ПЕТУШОК»

624205, Свердловская область, г. Лесной, улица Мира, 40а

тел. (34342)6-82-21

ПРИКАЗ

От 10.01.2022 г.

№10-ОД

**«Об организации питания детей и сотрудников в
МБДОУ «Детский сад №6 «Золотой петушок»**

На основании Постановления Главного санитарного врача Российской Федерации 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», постановления Главного государственного санитарного врача от 28.09.2020 № 28 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», и с целью организации сбалансированного и рационального питания детей для формирования здорового образа жизни, охраны и укрепления здоровья, обеспечения социальных гарантий воспитанников, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по организации питания в МБДОУ «Детский сад №6 «Золотой петушок» в 2022 году,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить меню на 2022г. год 5-ти (завтрак, 2-ой завтрак, обед, полдник, ужин) обучающихся учреждения на период не менее 2 недель.
2. Всем работникам ДОУ строго соблюдать требования СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».
3. Назначить ответственным лицом за организацию питания детей и сотрудников, соблюдением технологии приготовления блюд, осуществление контроля за приготовлением блюд для детей поварами заведующего производством (**шеф-повара**) **Макарову Ольгу Георгиевну**.
4. Возложить ответственность на заведующего производством (**шеф-повара**) **Макарову Ольгу Георгиевну** за ведение документации:
 - ведомость контроля за рационом питания;
 - график смены кипяченой воды;
 - гигиенический журнала (сотрудники);
5. Возложить ответственность на заведующего производством (**шеф-повара**) **Макарову Ольгу Георгиевну** за:
 - санитарное состояние пищеблока;
 - графиком выдачи пищи
 - своевременное составление меню (ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции).При составлении меню учитывать:
 - нормы на каждого ребенка в соответствии с возрастом, проставляя норму выхода блюд
 - изменения в меню вносить только с разрешения заведующего ДОУ
 - в меню ставить подписи заведующего складом, одного из поваров, принимающих продукты из склада;
 - содержанием холодильного оборудования, хранением продуктов в соответствии с требованиями СанПиН;
 - качеством поставляемой продукции в соответствии с установленными требованиями (сроки реализации, соответствие сертификатов качества);
 - составлением меню-требования накануне предшествующего дня. указанного в меню;

- производить выдачу продуктов со склада в пищеблок в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню;
 - осуществлять качественный контроль за поступающими продуктами в соответствии с установленными требованиями;
 - своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество, и ассортимент продуктов питания;
 - представлять меню для утверждения заведующим до 12.00 накануне предшествующего дня, указанного в меню;
 - ежедневно вывешивать меню на специальном информационном стенде.
6. **Возложить ответственность на заведующего складом Калитину Ксению Валерьевну за:**
- ведение журнала температуры и влажности в складских помещениях;
 - составление продуктовых заявок;
 - составление меню;
 - своевременный завоз продуктов питания для детей, только при наличии сертификатов качества и обеспечение контроля;
 - за качеством продуктов и питанием детей. При составлении продуктовых заявок строго отслеживать количество заказываемых продуктов, а именно – строго в соответствии с договором (вес, количество, цена).
7. **Возложить ответственность на заведующего складом Калитину Ксению Валерьевну за**
- санитарное состояние на продуктовом складе;
 - соблюдением сроков реализации продуктов питания, правильным их хранением, своевременным использованием и эксплуатацией холодильного оборудования на складах;
 - за выдачу продуктов поварам, согласно меню, учет и наличие продуктов в ДОУ, отчетность перед бухгалтерией МКУ «Управление образование».
8. **Ответственной за сбор информации о присутствующих детях в группах, за ведение журнала, ведомости учета посещаемости назначить делопроизводителя.**
9. **Возложить персональную ответственность на воспитателей и младших воспитателей за качество организации питания детей в группах групп № 1, 2, 3, 4, 10, 11, 12, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20 в соответствии с графиком питания:**
- строго выполнять графики получения готовых блюд на пищеблоке;
 - раздачу пищи производить только в отсутствие детей за столами;
 - соблюдать температурный режим раздаваемой детям пищи;
 - не оставлять детей во время приема пищи без присмотра взрослых;
 - получать пищу в специально промаркированные емкости;
 - при приеме пищи использовать отдельную посуду;
 - соблюдать питьевой режим в группах;
 - не допускать присутствие детей на пищеблоке.
10. **Производить питание сотрудников один раз в день из общего с детьми котла (без права выноса), в соответствии с утвержденным меню-требованием.**
11. **Норму по питанию сотрудников утвердить соответственно норме питания детей с 3-7 лет для дошкольных образовательных учреждений.**
12. **Ответственным за ведение табеля учета питания сотрудников назначить делопроизводителя. Учет питания сотрудников осуществлять в табеле, в соответствии с учетной политикой.**
13. **Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.**

Заведующий МБДОУ

«Детский сад №6 «Золотой петушок»

Н.Ю. Замиralова

