

**Муниципальное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад №2 «Радуга»
(МДОУ №2 «Радуга»)**

ВЫПИСКА ИЗ ПРИКАЗА

02.09.2024г.

№ 14

д. Горбунки

**Об организации питания обучающихся
в МДОУ №2 «Радуга» на 2024 – 2025 учебный год**

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», положением об организации питания, утвержденным приказом заведующего от 12.02.2021 № 7, с целью организации сбалансированного рационального питания детей в МДОУ №2 «Радуга», строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2024 – 2025 учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать 4-х разовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник) обучающихся в соответствии с примерным 10-дневным меню.
2. Всем работникам МДОУ №2 «Радуга» строго соблюдать требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».
3. Утвердить:
 - 3.1. График выдачи пищи с пищеблока на группы.
 - 3.2. График закладки продуктов питания.
 - 3.3. График смены кипячённой воды.
 - 3.4. План мероприятий по контролю за организацией питания на 2024 – 2025 учебный год.
 - 3.5. План работы совета по питанию на 2024 – 2025 учебный год.
 - 3.6. План работы бракеражной комиссии на 2024 – 2025 учебный год.
4. Назначить ответственного за организацию питания в МДОУ №2 «Радуга» кладовщика Радченко Т.В.
5. Ответственному за питание Радченко Т.В.:
 - 5.1. Составлять меню накануне предшествующего дня, указанного в меню.

5.2. При составлении меню учитывать следующие требования:

- нормы на каждого обучающегося соответствии с возрастом, проставляя норму выхода блюд;
- изменение в меню разрешается вносить только с разрешения заведующего.
- указывать в конце меню количество принятых позиций, ставить подписи кладовщика, шеф – повара принимающего продукты из кладовой и заведующего.

4.3. Представлять меню для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню.

4.4. Возврат и добор продуктов в меню оформлять не позднее 09.00 часов.

5. Шеф – повару, поварам, кладовщику отвечающим за организацию питания в МДОУ №2 «Радуга»:

5.1. Разрешается работать только по утвержденному меню.

5.2. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых с базы продуктов несет ответственность кладовщик Радченко Т.В..

5.3. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляется актом, который подписывается представителями МДОУ №2 «Радуга».

5.4. Получение продуктов в кладовую производит кладовщик Радченко Т.В. – материально – ответственное лицо.

5.5. Выдачу продуктов из кладовой в пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 17.00 предшествующего дня.

6. В целях организации контроля за приготовлением пищи создать комиссию по закладке основных продуктов в котлы, запись о произведённом контроле сделать в специальной тетради, которая хранится на пищеблоке, ответственность за её введение возлагается на медсестру Кирюшину С.Н.

7. Шеф – повару Хавренковой Л.И. и поварам Кузнецовой Л.И.:

- соблюдать технологию приготовления блюд в соответствии с технологическими картами;
- закладку необходимых продуктов, производить по утверждённому заведующим графику.

Поварам производить закладку в котёл в присутствии членов комиссии.

8. Кладовщику Радченко Т.В. ежемесячно проводит выверку остатков продуктов питания с МКУ «Управление учета и контроля муниципальных учреждений муниципального образования Ломоносовский муниципальный район Ленинградской области».

9. В пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по ОТ и ТБ, пожарной безопасности;
- должностные инструкции;
- инструкции по соблюдению СанЭпид режима;
- картотеку технологии приготовления блюд;
- медицинскую аптечку;
- график закладки блюд (продуктов);
- график выдачи готовых блюд;
- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;

- суточные пробы за 2 суток;
 - вымерительную посуду с указанием объёма блюд.
10. Работникам пищеблока запрещается раздеваться на рабочем месте и хранить личные вещи.
11. Возложить персональную ответственность за качество организации питания детей в группах в соответствии с графиком питания, утвержденного заведующим на воспитателей и младших воспитателей групп.
12. Воспитателям и младшим воспитателям групп:
- строго выполнять графики получения готовых блюд на пищеблоке;
 - соблюдать сервировку столов для приема пищи (наличие на столах хлебниц, бумажных салфеток, набор столовых приборов в соответствии с возрастом обучающихся);
 - раздачу пищи производить только в отсутствии обучающихся за столами;
 - соблюдать температурный режим раздаваемой пищи;
 - своевременно раздавать обучающимся второе блюдо;
 - соблюдать соответствие порционных блюд при раздаче каждому ребенку;
 - использовать индивидуальный подход к ребенку во время приема пищи с учетом его личностных особенностей или заболеваний;
 - вести ежедневный контроль за ведением табеля посещаемости детей;
 - 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.
14. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий МДОУ №2 «Радуга»



А.Ю.Тальянская