

**Муниципальное дошкольное образовательное учреждение
«Центр развития ребенка - детский сад № 177»
Ленинского района г. Саратова**

ПРИКАЗ

18.11.2024 г.

№263

Об организации питания в ДООУ

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“», далее СанПиН 2.3/2.4.3590-20, 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“», СП 2.4.3648-20, далее положением об организации питания воспитанников, с целью организации сбалансированного питания воспитанников МДОУ «ЦРР - детский сад № 177»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание в ДООУ в соответствии СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20, которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах.

2. Возложить ответственность на старшую медсестру Грушко Людмилу Николаевну за:

2.1. ежедневное вывешивание в уголке для родителей меню и рекомендуемого набора продуктов на ужин детям;

2.2. составление ежедневного меню-требования установленного образца с учетом состояния здоровья детей с указанием выхода блюд для разного возраста;

2.3. организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;

2.4. контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;

2.5. контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;

2.6. ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной бухгалтерской ведомости;

2.7. ведение контроля санитарного состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.

3. Создать бракеражную комиссию в составе:

Председатель Симонова Татьяна Александровна – заместитель заведующего(в соответствии с графиком работ);

Члены комиссии:

1. Камьянова Евгения Викторовна – медицинская сестра (в соответствии с графиком работ);

2. Грушко Людмила Николаевна – старшая медсестра;
3. Грибанова Людмила Александровна – представитель родительской общественности;
4. Полторецкая Наталия Николаевна – председатель профсоюзной организации (в соответствии с графиком работ).
4. Возложить на бракеражную комиссию ответственность за:
 - 4.1 степень готовности и качество приготовленных блюд;
 - 4.2. снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;
 - 4.3 контроль и закладку в котел продуктов питания.
5. Возложить ответственность на заместителя заведующего Симонову Т.А. за:
 - 5.1. бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами;
6. Возложить ответственность на кладовщика Петросян Н.Г. за:
 - 6.1. сохранность и приём продуктов питания, их хранение и сроки реализации;
 - 6.2. работу с поставщиками продуктов;
 - 6.3. обеспечить для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами специализированной пищевой продукцией промышленного выпуска, обогащенной витаминами и микроэлементами;
 - 6.4. в целях профилактики йододефицитных состояний у детей обеспечить поставку соли поваренной пищевой йодированной.
7. Возложить ответственность на поваров Субботину О.В., Терехову И.В. за:
 - 7.1. хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;
 - 7.2. правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
 - 7.3. совместное с заместителем заведующего и старшей медсестрой составление разнообразного меню;
 - 7.4. выдачу готовой пищи только после снятия пробы;
 - 7.5. соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов);
 - 7.6. ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;
8. Возложить ответственность на воспитателей и младших воспитателей за:
 - 8.1. обеспечение приема пищи детьми;
 - 8.2. соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;
 - 8.3. формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;
 - 8.4. организацию питьевого режима в группах, обеспечение безопасности качества питьевой воды.
9. Контроль выполнения данного приказа оставляю за собой.

Заведующий ДОУ

Невейкина Н.В.