

муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад комбинированного вида № 240» городского округа Самара

ИНН 6318207777 КПП 631801001

Россия, 443063, г. Самара, Балхашский проезд, д. 4, тел. 951-23-63

**Приказ № 26-од**

от 29.08.2022г

**«Об организации питания воспитанников и работников ДОУ в 2022- 2023 учебного года»**

В соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", Положением об организации питания воспитанников и сотрудников, 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 ДОУ

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

Работникам ДОУ строго соблюдать требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения". Организовать питание сотрудников из общего котла на основании предоставленного меню.

2. Воспитателям, специалистам и младшим воспитателям, закрепленными за группами, питаться в группах вместе с детьми.

3. Возложить ответственность за качественную организацию питания детей в ДОУ на медицинскую сестру Мельник Т.А.,

4. Определить для ответственного за питанием Мельник Т.А. следующий круг функциональных обязанностей:

Осуществлять систематический контроль:

- за графиком закладки продуктов;
- за графиком выдачи готовых блюд
- за технологией приготовления пищи в соответствии с технологическими картами;
- за содержанием пищеблока, оборудованием, хранением продуктов в соответствии с требованиями СанПиН;
- за качеством поставляемой продукции в соответствии с установленными требованиями (сроки реализации, соответствие сертификатов качества);
- за соблюдением норм температурного режима выдачи готовых блюд, холодильного оборудования;
- за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции и хранение ее в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре +2°....+6°;
- за наличие на пищеблоке картотеки технологических карт приготовления блюд в соответствии с меню;
- за ведение табеля посещаемости детей в группах;
- за ведением документации пищеблока (журнал бракеража готовой продукции, гигиенический журнал работников и т.д.)
- за ежедневным вывешиванием меню на специальном информационном стенде пищеблока и в приемных возрастных групп.

5. Систематически привлекать родительскую общественность, представителей бракеражной комиссии для работы по контролю за организацией питания воспитанников.

6. Возложить персональную ответственность за качество организации питания детей в группах в соответствии с графиком питания, утвержденного заведующим на воспитателей и младших воспитателей групп:

- строго выполнять графики получения готовых блюд на пищеблоке;
- соблюдать сервировку столов для приема пищи (наличие на столах хлеба, салатников, индивидуальных и бумажных салфеток, набор столовых приборов в соответствии с возрастом детей); раздачу пищи производить только в отсутствие детей за столами; соблюдать температурный режим раздаваемой детям пищи; своевременно раздавать детям 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 присутствующих детей, соответствие поданных сведений медицинской сестре Мельник Т.А. и фактическом присутствии детей не оставлять детей во время приема пищи без присмотра взрослых; получать пищу в специально промаркированные емкости; при приеме пищи использовать отдельную промаркированную посуду; соблюдать питьевой режим в группах; не допускать присутствие детей на пищеблоке.

организовать проведение разъяснительной работы с воспитанниками, и их родителями (законными представителями) по формированию

навыков культуры здорового питания, этикета приема пищи;

7. Старшему воспитателю Мурениной Ю.А., медицинской сестре Мельник Т.А. и воспитателям групп, строго следить за:

- правильной сервировкой стола;
- доведением до каждого воспитанника нормы питания;
- формированием у воспитанников навыков культуры здорового питания, этикета приема пищи.

8. Эстриной Ю. Л., завхозу:

- своевременно создавать материально-технические условия для качественной организацией питания воспитанников;
- систематически осуществлять проверку сохранности состояния пищеблока и оборудования, а также его использование работниками пищеблока по назначению;
- осуществлять систематический контроль за рациональным расходованием ресурсов (электроэнергии, водо-и-тепло снабжения);
- организовать контроль за выполнением должностных обязанностей работниками пищеблока.

Заведующий МБДОУ  
«Детский сад № 240» г.о. Самара

\*/t



*Свищева* Н.И. Свищева