

**Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 32»**

358001, г. Элиста ул. 6-я Северо-Западная, д.31 тел. 3-16-52 kulikdetsad32@mail.ru

Приказ

от 27.07. 2021г.

№ 76

г. Элиста

**«Об организации питания
детей в МКДОУ в 2021-
2022 учебном году»**

В соответствии с требованиями СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», на основании примерного десятидневного меню, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм, а также осуществления контроля за организацией питания в МКДОУ в 2021-2022 учебном году,

п р и к а з ы в а ю :

1. Организовать качественное питание детей в ДОУ в соответствии с примерным десятидневным меню.
2. Возложить ответственность за организацию питания в МКДОУ на старшую медицинскую сестру Арвгаеву А.В.
3. Утвердить график приёма пищи:
 - завтрак - 8.20-8.30
 - обед -11.30-13.00
 - полдник - 15.20
 - ужин - 16.30
3. Ответственному за питание Арвгаевой А.В.:
 - составлять меню-заказ накануне предшествующего дня, указанного в меню;
 - обеспечить контроль за соблюдением норм объемов порций в соответствии с возрастом детей и составлением меню-требования с указанием выхода блюд;
 - провести учебу членов бракеражной комиссии по оформлению актов и контрольному взвешиванию блюд;
 - проводить углубленный анализ по организации качества питания в МКДОУ и информировать на медико-педагогических совещаниях.
4. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении: поварам Семёнова А.П., Натыровой Г.С., кладовщику Кекшеновой К.Н., подсобным рабочим кухни:
 - разрешается работать только по утверждённому и правильно оформленному меню;
 - строго следить и соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов;
 - нести ответственность за принятие и хранение продуктов, а также их

качество;

обнаруженные некачественные продукты или их неадекватность, оформляется актом, который подписывается представителями МКДОУ и поставщика в лице экспедитора.

5. В целях организации контроля за приготовлением пищи комиссии по закладке основных продуктов питания:

- понедельник - ст. медсестра Арвгаева А.В.
- вторник - младший воспитатель Лиджиева С.С.
- среда – младший воспитатель Дживлеева Э.Б.
- четверг – младший воспитатель Фомина Т.А.
- пятница – младший воспитатель Урусова У.Б.

вести запись о проведенном контроле в журнале закладки основных продуктов, которая хранится на пищеблоке, ответственность за её ведение возлагается на старшую медсестру Арвгаеву А.В.

6. Младшим воспитателям:

Соблюдать нормы раздачи готовой продукции в соответствии с возрастом детей;

Строго соблюдать режим мытья чайной, столовой и кухонной посуды;

Не использовать колотую, битую посуду, посуду с трещинами и т.п.;

Следить за соблюдением детьми правил личной гигиены;

Не допускать детей к очищению посуды от остатков пищи (к ведру с отходами);

Следить за эстетической сервировкой стола во время приема пищи детьми МКДОУ.

7. Педагогам:

- проводить работу по подготовке приема пищи воспитанниками, особенно с детьми, имеющими плохой аппетит;
- строго следить за обязательным обеспечением детей средствами личной гигиены;
- использовать различные приемы по привитию культуры еды за столом.

8. Комиссии общественного контроля за питанием с функциями бракеражной комиссии в составе: Кулик О.А. - заведующий, председатель комиссии; Арвгаева А.В. - старшая медсестра; Бадмаева Д.Д. – старший воспитатель, председатель профкома, осуществлять контроль за:

- > качеством доставленных продуктов, их хранение;
- > соблюдением сроков реализации;
- > соблюдением натуральных норм продуктов;
- > качеством приготовления пищи;
- > полным доведением пищи до детей;
- > эстетической сервировкой стола;
- > соблюдением гигиенических правил и норм;
- > ежеквартально производить снятие остатков продуктов в кладовой и обо всех нарушениях ставить в известность руководителя МКДОУ;
- > контролировать организацию питания в группах, составлять акты по форме при несоответствии поставленных продуктов питания в МКДОУ.

9. В пищеблоке необходимо иметь:

- > инструкцию по охране труда и технике безопасности, должностные

- инструкции;
- инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
- > картотеку технологии приготовления блюд;
 - > медицинскую аптечку;
 - > график закладки продуктов;
 - > график выдачи готовых блюд;
 - > нормы готовых блюд, контрольное блюдо;
 - > суточную пробу за 2 суток;
 - > вымеренную посуду с указанием объёма блюд.
10. Работникам пищеблока раздеваться и хранить личные вещи в комнате отдыха для персонала.
11. Возложить ответственность за организацию питания детей в группах на воспитателей и младших воспитателей групп.
12. Старшему воспитателю Бадмаевой Д.Д. и старшей медсестре Арвгаевой А.В.:
- > систематически контролировать качество организации питания в МКДОУ;
 - > обеспечить заслушивание вопросов качества организации питания на производственных совещаниях с привлечением комиссии общественного контроля за питанием.
13. Кладовщику Кекшеновой К.Н. и старшей медсестре Арвгаевой А.В. сообщать руководству МКДОУ об отсутствии или задержке поставок основных продуктов питания.
14. Контроль исполнения настоящего приказа возложить на старшую медсестру Арвгаеву А.В.

Заведующий  Кулик О.А.

