

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД
ОБЩЕРАЗВИВАЮЩЕГО ВИДА №3 ПОСЕЛКА ГОРОДСКОГО ТИПА
АФИПСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
СЕВЕРСКИЙ РАЙОН**

ПРИКАЗ

15.05.2024 г.

№ 114 -о

Об организации питания воспитанников в летний период

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 с целью обеспечения социальных гарантий и организации сбалансированного питания воспитанников детского сада ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание воспитанников в летний период в соответствии с десятидневным цикличным меню , утвержденным для каждой возрастной группы на летний период.
2. Установить кратность приемов пищи в группах с режимом пребывания:
 - 10,5 часов –четырёхразовое питание
3. Вносить изменения в рацион питания детей только с разрешения заведующего детским садом и в соответствии с Методическими указаниями.
4. Возложить ответственность за организацию питания и питьевого режима на диетическую сестру Горшкову Т.В.
5. Определить следующий режим питания воспитанников:
 - 5.1.. Утвердить график приема пищи:

завтрак	8.30 – 9.00;
второй завтрак	10.30-11.00;
обед	12.00-12.30.
полдник	15.30 – 16.00.

6. Ответственному за организацию питания Горшковой Т.В.

6.1. Составлять меню- требование накануне предшествующего дня, указанного в меню- требовании.

6.2. Учитывать при составлении меню- требования:

- определение норм на ребенка , проставляя норму выхода блюд в соответствующую графу;
- при отсутствии наименования продукта в бланке меню- требования дописывать его в конце списка;
- указывать в конце меню- требования подписи диетической сестры, заместителя заведующего, повара.

6.3. Представлять меню- требование для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню- требовании.

6.4. Оформлять возврат и дополнение продуктов в меню- требование не позднее 9.00 часов.

6.5. Проводить своевременную замену информации: график закладки продуктов в котел, график выдачи готового питания по группам, объем получения блюд в граммах.

7. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении – повару, заместителю заведующего. :

7.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню- требованию.

7.2. Несут ответственность за своевременность доставки пищевых продуктов и продовольственного сырья, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых с базы продуктов зам. зав. учреждения Ладыко Ж.А. .

7.3. Обнаруженные некачественные пищевые продукты и продовольственное сырье или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями ДОУ (медсестра диетическая , зам. зав. , повар) и поставщика, в лице экспедитора.

7.4. Производит выдачу продуктов в кладовую зам. зав. Ладыко Ж.А. – материально- ответственное лицо.

7.5. При получении пищевых продуктов, продовольственного сырья зам. зав. проводит визуальную органолептическую оценку их доброкачественности.

7.6. Выдачу продуктов зам. зав. из продуктовой кладовой на пищеблок (повару) производить в соответствии с утвержденным заведующим меню- требованием не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню- - требовании, под роспись повара.

7.7. В целях организации контроля за приготовлением пищи ответственным лицам за закладку основных продуктов в котел производить записи о проведенном контроле в специальном журнале «Журнал по контролю за закладкой продуктов», который хранится на пищеблоке; ответственность за ее ведение возлагается на диетическую сестру Горшкову Т.В..

7.8. Повару Кучеровой Н. А. строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному

руководителем графику.

7.9. Повару производить закладку продуктов в котел в присутствии ответственных лиц за закладку.

7.10. Возложить персональную ответственность за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции в установленном порядке и за ее хранение в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре $+2...+6^{\circ}\text{C}$ на повара Кучерову Н.А.

8.. Воспитателям групп:

- предоставлять ответственному за организацию питания Горшковой Т.В. информацию об отсутствующих воспитанниках и сроках их отсутствия;
- проводить разъяснительные беседы с родителями (законными представителями) воспитанников о важности (не менее чем за сутки) информирования о причинах, которые могут привести к отсутствию воспитанника в детском саду.

Заведующий МБДОУ ДС ОВ № 3
пгт Афипского МО Северский район



Т.П. Черная

С приказом ознакомлены:

Средя О.Н. *[Signature]*
Иванова А.А. *[Signature]*
Васильева *[Signature]*
Маслякова В.А. *[Signature]*
Мухоморова Л.М. *[Signature]*
Кучерова Н.А. *[Signature]*
Пашен *[Signature]*
Воронцова *[Signature]*
Гонимаревская *[Signature]*
Пашен А.Т. *[Signature]*
Кучерова Н.А. *[Signature]*
Горшкова Н.В. *[Signature]*