

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад «Теремок» с.Староцурухайтуй**

Приказ

№ 10/1-Д

30.08.2024год

**«Об организации питания воспитанников 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», Положение об организации питания воспитанников, с целью обеспечения социальных гарантий и организации сбалансированного питания воспитанников детского сада, приказываю:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «10-ти дневным меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 7 лет, посещающих дошкольное образовательное учреждение с 10,5 часовым режимом функционирования, изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующей ДОУ.
2. Утвердить план мероприятий по контролю за организацией питания детей на 2024 - 2025 учебный год.
3. Возложить ответственность за организацию питания на заведующую хозяйством детского сада – Абросимову Маргариту Акоповну.
4. Ответственному за питание:
 - Составлять меню – требование накануне предшествующего дня, указанного в меню.
 - При составлении меню – требования учитывать следующее: определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд; при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка; в конце меню ставить подписи- заведующей хозяйством, повара, принимающих продукты из склада заведующей.
 - Предоставлять меню для утверждения заведующей на кануне предшествующего дня, указанного в меню.
5. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении, поварам разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.
6. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количества, качества и ассортимент, получаемых со склада несет ответственность заведующая хозяйством – Абросимова Маргарита Акоповна.
7. Выдачу продуктов со склада на пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 16:00 предыдущего дня, указанного в меню.
8. Повару Рудакову Александру Александровичу необходимо: строго соблюдать технологию приготовления блюд; выдавать готовую продукцию только после снятия пробы бракеражной комиссией с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале.

9. На пищеблоке необходимо иметь: инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемиологического режима; медицинскую аптечку, график выдачи готовых блюд, нормы готовых блюд, контрольное блюдо, суточную пробу за 2-ое суток, вымерную посуду с указанием объема блюд.

10. Ответственность за организацию питания детей в каждой группе несут воспитатели и помощники воспитателей.

11. Во время приема пищи детьми воспитателям и помощникам воспитателей заниматься непосредственно организацией питания детей, привитием культурно-гигиенических навыков.

12. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

**Заведующая МБДОУ детский сад
«Теремок» с. Староцурухайтуй**

Федосеева О.А.

