



**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «РАЗДОЛЬНЕНСКИЙ ДЕТСКИЙ САД № 5 «СКАЗКА»
РАЗДОЛЬНЕНСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

ПРИКАЗ

09.01.2024

пгт. Раздольное

№ 10

Об организации питания детей

Руководствуясь федеральным законом от 29.12.2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденным постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 года № 32, Санитарные правила 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденным постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 года № 28, Законом Республики Крым от 06.07.2015 года № 131-ЗРК/2015 «Об образовании в Республике Крым», с целью организации сбалансированного рационального питания детей и сотрудников в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2023-2024 учебном году

приказываю:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «Примерным 10-ти дневным меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет, посещающих дошкольное образовательное учреждение с 10-ти часовым режимом функционирования», утвержденным Советом по питанию. Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующего ДОУ.

2. Возложить ответственность за организацию питания на медицинскую сестру Адживела Э.Ф.

3. Адживела Э.Ф., ответственному за питание:

3.1. Составлять меню-заказ накануне предшествующего дня, указанного в меню.

3.2. Представлять меню для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню.

3.3. При составлении меню-заказа учитывать следующие требования:

- 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 диетсестры, кладовщика, одного из поваров, принимающих продукты из склада;

-обеспечивать соблюдение санитарных норм и правил на всех этапах приготовления и реализации блюд;

3.4. обеспечить питьевой режим воспитанников на протяжении всего времени их нахождения в образовательном учреждении.

3.5. проводить ежемесячно сверку табелей учета посещаемости детей ф.0504608;

3.6. составить график приема пищи воспитанникам;

3.7. составить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы воспитанникам;

3.8. не допускать к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий, проведению санитарной обработки и дезинфекции оборудования, посуды и инвентаря работников, в должностные обязанности которых не входят вышеуказанные виды деятельности;

4. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении — поварам, кладовщику:

4.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.

[illegible]

« 99 » 0.1 2024

«09» 01 2024

«09» 01 2024

«09» 01 2023

«*g*» *o* */* 2024

«09» 01 2024

«09» 01 2024

« 09 » 01 2024

« 09 » 01 2024

« 08 » 01. 2024

«09» 01 2024

«09» 01 2024

« 09 » 01 2024

« 09 » 01 2024

«09» 01 2024

«09» 01 2024

« 09 07 2024

«09» 01 2024

« 09 » 01 2024

«09» 01 2024

«09» 01 2024

«ОФ» ОФ 2024

05. 02. 2024