

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«АПРЕЛЕВСКИЙ ДЕТСКИЙ САД «КАПЕЛЬКА»  
ДАНКОЙСКОГО РАЙОНА  
РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

296171, Российская Федерация, Республика Крым, Джанкойский район, с. Апрелевка, ул. Будённого, дом 28.

Телефон: +79788789124, E-mail: [evseeva\\_galya@mail.ua](mailto:evseeva_galya@mail.ua)

**ПРИКАЗ**

**от 31.08.2021г**

**№87/01**

**Об организации питания  
детей в МДОУ «Апрелевский детский сад «Капелька»  
на 2021-2022 учебный год**

Во исполнение приказа администрации Джанкойского района Управление образования, молодежи и спорта «Об организации питания в образовательных организациях Джанкойского района на 2021-2022 учебный год.

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Организовать горячее питание воспитанников МДОУ «Апрелевский детский сад «Капелька» с учетом соблюдения среднесуточных наборов пищевых продуктов для детей из расчета на одного ребенка возрастом от 1 года 2 месяцев до 3 лет на сумму 79 руб.  
Организовать горячее питание воспитанников МДОУ «Апрелевский детский сад «Капелька» с учетом соблюдения среднесуточных наборов пищевых продуктов для детей из расчета на одного ребенка возрастом от 3 до 7 лет на сумму 106 руб.
2. За присмотр и уход за детьми-инвалидами, детьми-сиротами и детьми, оставшимися без попечения родителей, а также за детьми с туберкулезной интоксикацией, обучающимися в государственных и муниципальных образовательных организациях, реализующих образовательную программу дошкольного образования, родительская плата не взимается.
3. Разработать план – график контроля за организацией питания детей в дошкольном учреждении
4. Ежедневно составлять меню- требование с учетом имеющихся продуктов, десятидневного меню и норм питания на сумму 79 рублей для детей от 1 года 2 месяцев до 3 лет ; 106 рублей для детей возрастом от 3 до 7 лет посещающих МДОУ «Апрелевский детский сад «Капелька», в случае необходимости производить замену продуктов

питания на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов питания, вести контроль за технологией обработки и приготовления пищи, выходом блюд, их вкусовыми качествами, контролировать снятие проб готовой продукции, оценки готовых блюд, разрешение к выдаче после снятия проб и запись в журнале бракеража «готовых блюд»;

- вести контроль за правильностью хранения и сроками реализации продуктов;
- вести контроль за санитарным состоянием пищеблока, его оборудования, посудой, ее хранение, маркировка, правильностью использования и обработкой ;
- вести ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной ведомости;

#### **5. Заведующей МДОУ**

- соблюдать правила приёма и хранения поступающей продукции, соблюдать сроки реализации скоропортящейся продукции;
- вести работу с поставщиками продуктов по своевременной поставке сырья, с предоставлением всех сопроводительных документов.

**6. Поварам** - соблюдать и строго выполнять требования технологии приготовления пищи;

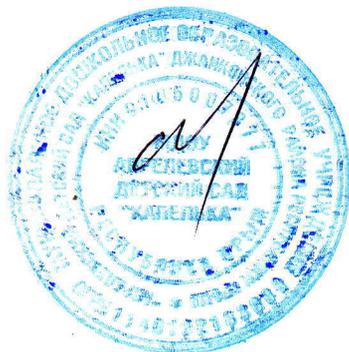
- соблюдать время с момента приготовления пищи до отпуска и время нахождения её на горячей плите;
- выдавать пищу на группы только охлажденной после снятия проб;
- своевременно проходить медосмотр в т.ч. обязательные профессиональные и гигиенические подготовки и аттестации ( 1 раз в 2 года)

**7. Воспитателям и помощникам воспитателей групп:**

- обеспечивать своевременную и комфортную возможность приёма пищи;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования при приёме пищи;
- формировать навыки самообслуживания и правила этикета у детей;
- обеспечить организацию питьевого режима и безопасное качество питьевой воды.

8. Контроль за выполнение данного приказа оставляю за собой .

**Заведующий**



**Г.Г.Евсеева**