**Муниципальное дошкольное образовательное учреждение**

**«Просторненский детский сад «Капитошка»**

**Джанкойского района Республики Крым**

с.Просторное, ул.Первомайская,2

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

**П Р И К А З**

**от 31.08.2021г №54/01-05**

***Об организации питания***

***детей в МДОУ«Просторненский детский***

***сад «Капитошка» 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 « Просторненский детский сад «Капитошка» c учетом соблюдения среднесуточных наборов пищевых продуктов для детей из расчета на одного ребенка возрастом от 1 года 2 месяцев до3 лет на сумму 79 руб.

Организовать горячее питание воспитанников МДОУ « Просторненский детский сад «Капитошка» c 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 рублейдля детей от 1 года 2 месяцев до 3 лет ; 106 рублей для детей возрастом от 3 до 7 лет посещающих МДОУ «Просторненский детский сад«Капитошка», 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 хозяйством**

- 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 |  | С П Бондаренко |