

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение « Заветненский детский сад « Аленький цветочек»**

**Советского района Республики Крым**

**(МБДОУ «Заветненский детский сад «Аленький цветочек» )**

**ПРИКАЗ**

06 марта 2025 г. №29-ОД

**Об организации питания**

**В МБДОУ «Заветненский детский**

**сад «Аленький цветочек»**

В соответствии с [постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/566276706/) «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](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/566085656/) «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 МБДОУ «Заветненский детский сад «Аленький цветочек»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать четырех разовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник) для воспитанников МБДОУ «Заветненский детский сад «Аленький цветочек» в соответствии двухнедельного меню для организации питания детей в возрасте от 2 до 3 лет и от 3 до 7 лет, посещающих ДОУ с 9 часовым режимом функционирования.

2. Всем участникам организации питания сторого соблюдать требования санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"»,

3. Ответственность за организацию питания в ДОУ возложить на инженера-технолога (по питанию) Пиц Е.П.и обязать:

-вести контроль за соблюдением технологии приготовления пищи в соответствии с технологическими картами;

-осуществлять контроль за соблюдением всеми работниками и сотрудниками пищеблока действующего законодательства, правил, норм и требований в области организации питания;

- осуществлять контроль за использованием спецодежды, СИЗ;

-принимать активное участие в работе совета по питанию, бракеражной комиссии, комиссии по контролю за организацией и качеством питания.

-контролировать соблюдение персоналом пищеблока требований к приготовлению пищи;

-контролировать прохождение сотрудниками ДОУ, пищеблока медицинского осмотра, гигиенического обучения;

-разрабатывать и вести документацию по организации питания в ДОУ, своевременно информировать заведующего о проблемах и нарушениях норм и требований к организации питания;

- строго контролировать качество поступающей продукции;

-выступать с предложениями по внедрению инновационного подхода к организации питания в ДОУ на Педагогических советах, административных совещаниях, заседаниях Совета по питанию и т.д.

--за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции и хранение ее в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре +2**°**….+6**°;**

-за ведение табеля посещаемости детей в группах;

-за ведением документации пищеблока.

- вести следующую документацию на пищеблоке:

ведомость контроля за рационом питания;

-журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;

журнал бракеража готовой пищевой продукции;

-журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;

-журнал учета температурного режима холодильного оборудования;

-гигиенический журнал (сотрудники)

- проводить С- витаминизацию;

-следить за закладкой продуктов и за тем, чтобы объём готовой пищи точно соответствовал количеству продуктов, выписанных в меню-раскладке.

-выдачу пищи производить только после снятия пробы медицинской сестрой.

4. Возложить ответственность за качество организации питания детей в группах в соответствии с графиком питания, утвержденного заведующим ДОУ, на помощников воспитателей групп:

* строго выполнять графики получения готовых блюд на пищеблоке;
* соблюдать сервировку столов для приема пищи (наличие на столах бумажных салфеток, набор столовых приборов в соответствии с возрастом детей);
* раздачу пищи производить только в отсутствии детей за столами;
* соблюдать температурный режим раздаваемой детям пищи;
* своевременно раздавать детям второе блюдо;
* соблюдать соответствие порционных блюд при раздаче каждому ребенку;
* использовать индивидуальный подход к ребенку во время приема пищи с учетом его личностных особенностей или заболеваний;
* не оставлять детей во время приема пищи без присмотра взрослых;
* получать пищу в специально промаркированные емкости;
* при приеме пищи использовать отдельную посуду;
* соблюдать питьевой режим в группах;

5. Контроль исполнения данного приказа оставляю за собой.

**Заведующий Н.А.Новикова**

С приказом ознакомлены:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Ф.Т.Стецюк

06.03.2025

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_А.С. Мороз

06.03.2025

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Л.Д.Повержук

06.03.2025

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Е.П.Пиц

06.03.2025