



**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад
№10 «Солнышко» с.Приветное» Кировского района
Республики Крым»**

ул. Школьная, 24, с.Приветное, Кировский район, Республика Крым, 297341

тел.: (06555) 5-33-63, тел./факс:

E-mail: kosyakiny@yandex.ua

ОГРН 1159102028997

05.10.2021г.

ПРИКАЗ № 133

Об организации питания воспитанников

Утверждение положения по питанию, бракеражной комиссии

На основании инструктивно – директивных документов:

Закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 №273-ФЗ с изменениями и дополнениями, В соответствии с требованиями новых санитарных правил 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» Санитарные правила СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» в соответствии с постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28.в соответствии с Федеральным законом от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" (Собрание законодательства Российской Федерации, СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций",

П Р И К А З Ы В А Ю:

1. Утвердить локальные актуализированные акты:

- Положение о бракеражной комиссии
- Положение об организации питания

2. Ответственному по питанию, бракеражной комиссии вести постоянный контроль за соблюдением санитарных норм, правил.

3. О соблюдении питьевого режима:

- у воспитанников должен быть обеспечен свободный доступ к питьевой воде в течение всего времени их пребывания в дошкольной образовательной организации. В соответствии с требованиями новых санитарных правил 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» питьевой режим для детей в образовательной организации должен быть организован посредством выдачи упакованной питьевой воды или с использованием кипяченой питьевой воды.

4. Организация питания:

- применять в работе «Примерные десятидневные меню для организации питания детей в возрасте от 3-х до 7-ми лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения с 9-ти часовым режимом функционирования».

5. Своевременно осуществлять формирование заказа на приобретение и доставку продуктов в соответствии с примерным 10-дневным меню.

6. Производить замену при отсутствии продуктов на равноценные по химическому составу, пользуясь таблицей замены продуктов по основным пищевым веществам (приложение к СанПиН).

7. Вести следующую документацию установленного образца: бракеражный журнал, тетрадь бракеража сырой продукции, тетрадь учета калорийности и выполнения натуральных норм продуктов, журнал отбора и хранения суточных проб.

8. Давать рекомендации работникам пищеблока и воспитателям по особенностям организации питания в летний период, по усилению санитарно-эпидемиологического режима. Систематически осуществлять контроль по соблюдению данных рекомендаций.

9. Завхозу Воронцовой Н.М.

- вести накопительную ведомость расхода продуктов.

- своевременно осуществлять возврат недоброкачественных продуктов поставщику, в соответствии с договорными отношениями.

- осуществлять контрольное взвешивание продуктов в конце рабочей недели в целях самоконтроля.

- производить отпуск продуктов со склада для завтрака строго во 2 половине дня в соответствии с меню-раскладкой.

- не допускать нарушений действующих санитарных норм при хранении продуктов в кладовых.

10. Поварам:

- строго соблюдать соответствие объемов приготовленного питания числу детей и объему разовых порций, не допуская приготовления лишнего количества пищи.

- выход блюд проверять взвешиванием нескольких порций и сравнением среднего веса порции с установленным выходом по раскладке.

- строго следить за выставлением контрольного блюда.

- строго соблюдать технологию приготовления блюд и график выдачи питания.

- не допускать присутствия на пищеблоке посторонних лиц, работников без спецодежды, отлучение работников пищеблока с кухни в спецодежде.

- строго контролировать своевременный вынос бытовых отходов, не допускать наличие на пищеблоке не сертифицированных продуктов, либо блюд приготовленных не в условиях пищеблока детского сада.

11. Помощникам воспитателей групп:

- строго соблюдать график получения детского питания и приема пищи детьми;

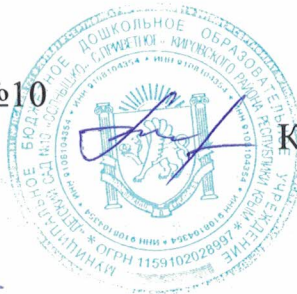
- осуществлять необходимую сервировку в соответствии с перечнем блюд по меню, требованиями этикета и с возрастными особенностями детей;

- строго соблюдать требуемую температуру блюд;
- неукоснительно соблюдать объем порций при раздаче пищи, санитарные нормы по организации питания.
- строго следить за соблюдением питьевого режима в течение дня, действуя согласно утвержденного графика.

12. Воспитателям групп:

- систематически осуществлять воспитание культурно-гигиенических навыков, правил поведения и этикета у детей.
- осуществлять индивидуальный подход к детям во время приема пищи с учетом их личностных особенностей.
- строго следить за соблюдением питьевого режима в течение дня, действуя согласно утвержденного графика.

Заведующий МБДОУ «Детский сад №10
«Солнышко»



Косякина Л.П

С приказом ознакомлены:

Косякина Л.П

Васильева Н.С.