

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД
«ЗВЕЗДОЧКА» П.ШЕМАНИХА**

ПРИКАЗ

25.01.2021

№16

«Об организации питания воспитанников»

В соответствии с постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «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 «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 детского сада

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание воспитанников в соответствии с основным десятидневным меню, утвержденным в возрастной группе от 3-х до 7 лет .
2. Возложить ответственность за организацию питания на заведующего Киселеву Т.Н, повара Дубову Т.Н, воспитателя Седову О.Н, помощника воспитателя Сусуйкину О.А
3. Установить кратность приемов пищи в группе с режимом пребывания 10,5 часов – четырех разовое питание.
4. Определить следующий режим питания воспитанников.

Время приема пищи	Приемы пищи в зависимости от режима работы группы	
	<i>10,5 часов</i>	
8:30–9:00	Завтрак	
10:00–10:10	Второй завтрак	
12:00–13:00	Обед	
15:30-16:00	Полдник	

5. Ответственному за питание заведующему Киселевой Т.Н.

Составлять ежедневное меню основного питания накануне предшествующего дня, с указанием в меню наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции.

6. Выдачу продуктов со склада в пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 15.00 предшествующего дня, указанного в меню.

7. Повару Дубовой Т.Н. необходимо:

- Строго соблюдать технологию приготовления блюд;
- Выдавать готовую продукцию только после снятия пробы с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале.
- Работнику пищеблока необходимо раздеваться в специально отведённом месте.
- На пищеблоке необходимо иметь:
 - инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
 - картотеку технологии приготовления блюд;
 - график выдачи готовых блюд;
 - суточную пробу за 2 суток;
 - вымеренную посуду с указанием объёма блюд.

8. Воспитателю группы Седовой О.Н.:

- в дни работы ДОУ предоставлять ответственному за организацию питания Киселевой Т.Н. информацию об отсутствующих воспитанниках и сроках их отсутствия;
- проводить разъяснительные беседы с родителями (законными представителями) воспитанников о важности (не менее чем за сутки) информирования о причинах, которые могут привести к отсутствию воспитанника в детском саду.
- Во время приема пищи детьми воспитателям и помощником воспитателям заниматься непосредственно организацией питания детей, привитием культурно-гигиенических навыков.

9. В целях обеспечения контроля за приготовлением пищи создать бракеражную комиссию в составе:

- заведующий Киселева Т.Н
- помощник воспитателя Сусуйкина О.А
- уборщик Смирнова Л.В.

10. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Заведующий _____ Т.Н.Киселева

