

**Комитет по образованию**  
**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение**  
**«Детский сад № 60 «Ласточка»**

**Приказ № 5**

от 11.01.2021 г.

**Об организации питания воспитанников на 2021 год.**

С целью организации сбалансированного и рационального питания детей, для формирования здорового образа жизни, охраны и укрепления здоровья, обеспечения социальных гарантий воспитанников, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по организации питания в ДОУ на 2021 год.

**Приказываю:**

1. Всем сотрудникам ДОУ строго соблюдать требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»,

1. Утвердить график выдачи продуктов с пищеблока в группы.
2. Утвердить план мероприятий по контролю за организацией питания.
3. На Битову Ф.Н., медсестру ДОУ, возложить ответственность за качественную организацию питания детей в ДОУ, ведение табеля посещаемости детей.
4. Битова Ф.Н. осуществляет систематический контроль за:
  - графиком закладки продуктов;
  - за технологией приготовления пищи в соответствии с технологическими картами;
  - за содержанием пищеблока, оборудованием, хранением продуктов в соответствии СанПиН;
  - качеством поставляемой продукции в соответствии с установленными требованиями;
  - за соблюдением норм температурного режима выдачи готовых блюд, холодильного оборудования;
  - за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции и хранение ее в течение 48 ч. в холодильнике при t +2; + 6;
  - за наличие на пищеблоке картотеки технологических карт приготовления блюд в соответствии с меню;
  - за ведение табеля посещаемости детей в группах;

- за ведением документации пищеблока (журнал бракеража готовой продукции в меню);
5. Составлять меню – требование накануне предшествующего дня, указанного в меню.
  6. При составлении меню – требования учитывать:
    - нормы на каждого ребенка в соответствии с возрастом, проставляя норму выхода блюд;
    - изменения в меню вносить только с разрешения заведующей ДОУ;
    - в меню ставить подписи м/с, повара, кладовщика;
  7. Ежедневно вывешивать в 8.00 ч. меню на стенде.
  8. Возложить ответственность за качество организации питания детей в группах на воспитателей и помощников воспитателей.
    - строго выполнять графики получения готовых блюд на пищеблоке;
    - раздачу пищи производить только в отсутствие детей за столами;
    - соблюдать t режим раздаваемой детям пищи;
    - получать пищу в специально промаркированные емкости;
    - соблюдать питьевой режим в группах.
  9. Битовой Ф.Н. осуществлять качественный контроль за поступающими продуктами питания в соответствии с требованиями;
  10. Битовой Ф.Н. осуществлять качественный контроль за поступающими продуктами питания в соответствии с требованиями;
    - строго соблюдать требования СанПиН за хранением продуктов в условиях склада;
    - вести необходимую документацию;
    - строго соблюдать технологию приготовления блюд по утвержденным технологическим картам;
    - производить закладку основных продуктов согласно утвержденному графику;
    - выдавать готовую продукцию только после снятия пробы членами бракеражной комиссии.
  10. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующая:  И.М. Датхужева

Ознакомлены:  Битова Ф.Н.

