

Российская Федерация
Республика Адыгея
Администрация муниципального образования «Город Майкоп»
Комитет по образованию

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад компенсирующего вида № 39»**

П Р И К А З

от 31.08.2022 № 140

**Об организации питания воспитанников и работе пищеблока
в МБДОУ «Детский сад компенсирующего вида № 39»
на 2022 – 2023 учебный год**

В целях организации сбалансированного рационального питания воспитанников в МБДОУ «Детский сад компенсирующего вида № 39», а также осуществления контроля за организацией питания воспитанников в МБДОУ «Детский сад компенсирующего вида № 39»

приказываю:

1. Организовать питание воспитанников МБДОУ № 39 в соответствии с «Примерным 10-ти дневным меню Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад компенсирующего вида № 39». Изменения в меню разрешается вносить только по приказу заведующей МБДОУ «Детский сад компенсирующего вида № 39».
2. Возложить осуществление контроля за организацией питания в МБДОУ «Детский сад компенсирующего вида № 39» на медицинскую сестру Зинаиду Сергеевну Бавинову (по согласованию с ГБУЗ РА «Майкопская городская детская поликлиника №1»).
3. З.С. Бавиновой, медицинской сестре:
 - 3.1. Ежедневно контролировать:
 - Соблюдение поварами требований технологических карт;
 - Соблюдение технологии приготовления блюд;
 - Соблюдение графика выдачи готовых блюд;
 - Соблюдение норм выдачи готовых блюд;
 - Ведение документации пищеблока (журнал бракеража готовой продукции, журнал пищевой продукции – входной контроль и т.д.)
 - Соблюдение санитарно – эпидемиологических требований к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий.
 - Санитарное состояние пищеблока, групповых помещений.
 - 3.2. Контролировать 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°.
4. Людмиле Алексеевне Михалевой, кладовщику:

- 4.1. Осуществлять ежедневный контроль за поступающими продуктами питания в соответствии с установленными требованиями (сроки реализации, наличие сопроводительной документации, соответствие сертификатов качества);
- 4.2. Строго соблюдать требования СанПиН за хранением продуктов в условиях склада;
- 4.3. Вести необходимую документацию;
- 4.4. Предоставлять меню – требование в отдел группы расчетов ЦБ Комитета по образованию не позднее вторника и четверга еженедельно.
- 4.5. Ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером централизованной бухгалтерии.
5. Возложить ответственность за работу пищеблока на повара Светлану Юрьевну Бякову.
6. Возложить ответственность на повара Светлану Юрьевну Бякову 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°.
7. Персоналу пищеблока:
 - 7.1. Соблюдать требования технологических карт.
 - 7.2. Своевременно получать необходимые по меню продукты точно по весу, тщательно проверять их качество, не допускать их использования при малейших признаках порчи.
 - 7.3. Закладку продуктов производить согласно меню – требования.
 - 7.4. Соблюдать график выдачи готовых блюд;
 - 7.5. Соблюдать нормы выдачи готовых блюд;
 - 7.6. Отходы пищевых продуктов (скорлупа яиц, банки, остатки от переработки рыбы, мяса, овощей и др.) сохранять до конца рабочего дня.
8. Ответственность за организацию питания воспитанников каждой группы несут воспитатели.
9. Воспитателям:
 - 9.1. Соблюдать сервировку столов для приема пищи (наличие на столах скатертей, хлебниц, индивидуальных и бумажных салфеток, набор столовых приборов в соответствии с возрастом детей).
 - 9.2. Вести ежедневный контроль за принятием пищи (нравится, не нравится блюдо, соответствие объема порций согласно нормам).
 - 9.3. Не оставлять детей во время приема пищи без присмотра взрослых.
 - 9.4. Формировать у воспитанников навыки культуры здорового питания, этикета приема пищи.
 - 9.5. Организовать проведение разъяснительной работы с родителями (законными представителями) воспитанников по формированию навыков культуры здорового питания, этикета приема пищи в условиях семьи.
 - 9.6. Соблюдать питьевой режим в групп

10. Помощникам воспитателей:
- 10.1. Соблюдать графики получения готовых блюд на пищеблоке.
 - 10.2. Получать пищу в специально промаркированные емкости.
 - 10.3. Раздачу пищи производить только в отсутствии детей за столами.
 - 10.4. Соблюдать температурный режим раздаваемой детям пищи.
 - 10.5. Соблюдать соответствие порционных блюд при раздаче каждому ребенку.
11. Всем сотрудникам:
- 11.1. Строго соблюдать требования СанПиН.
12. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующая МБДОУ «Детский сад
компенсирующего вида № 39»

_____ О.Ю. Воронцова

Ф.И.О.	роспись	Ф.И.О.	роспись

[illegible]