

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 4 «Солнышко»»**

Приказ по основной деятельности

01.09.2022 г.

Краснотуранск

№ 64

«Об организации питания в ДОУ на 2023-2024 учебный год»

На основании Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020г № 32 « Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание в ДОУ в соответствии с правилами и нормами **СанПиН 3590-20**, которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах.

2. Возложить ответственность на медсестру Гостевскую Д.Н. за:

2.1. ежедневное вывешивание в уголке по питанию меню в соответствии с **СанПиН 3590-20**;

2.2. составление ежедневного меню-требования установленного образца с учетом состояния здоровья детей с указанием выхода блюд для разного возраста;

2.3. организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;

2.4. контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;

2.5. ежедневное проведение С-витаминизации третьего блюда непосредственно перед раздачей;

2.6. контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;

2.7. снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;

2.8. ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;

2.9. ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной бухгалтерской ведомости;

2.10. ведение контроля санитарного состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.

3. Возложить ответственность на завхоза за:

- 3.1. бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами;
- 3.2. сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранение и сроки реализации;
- 3.3. работу с поставщиками продуктов.

4. Возложить ответственность на поваров за:

- 4.1. хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;
- 4.2. правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов, проведение С-витаминации 3-его блюда в соответствии с требованиями СанПиН;
- 4.3. выдачу готовой пищи только после снятия пробы;
- 4.4. соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов).

5. Возложить ответственность на воспитателей за:

- 5.1. обеспечение приема пищи детьми;
- 5.2. соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;
- 5.3. формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;
- 5.4. организацию питьевого режима в группах, обеспечение безопасности качества питьевой воды.

6. Контроль выполнения данного приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ

«Детский сад № 4 «Солнышко»» _____ Е.А.Нечепоренко