

Муниципальное бюджетное дошкольное  
образовательное учреждение детский сад общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением  
деятельности по физическому развитию воспитанников № 109  
**ПРИКАЗ**

20.06.2022

г. Екатеринбург

№

**Об организации питания в ДОУ**

В целях обеспечения полноценного питания детей и сотрудников в 2022- 2023 учебном году в соответствии с требованиями СанПиН,

**приказываю:**

1. Организовать питание в ДОУ в соответствии с правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20, полностью удовлетворяющее физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах.
2. Утвердить план мероприятий по контролю за организацией питания детей на 2022-2023 учебный год.
3. **Возложить ответственность на зам.зав. по АХЧ Филатову Светлану Леонидовну.**
  - 3.1. разработку десятидневного меню на основе Примерного с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания;
  - 3.2. бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами;
  - 3.3. работу с поставщиками продуктов, своевременное заключение договоров на продукты питания, своевременный заказ продуктов питания, запас продуктов питания (в соответствии со сроком хранения) на случай несвоевременной доставки;
  - 3.4. контроль правильной кулинарной обработки;
4. **Возложить на кладовщика ответственность:**
  - 4.1. ежедневное вывешивание в уголке для родителей меню. Предоставлять меню для утверждения заведующим накануне предшествующего дня, указанного в меню;
  - 4.2. составление ежедневного меню-требования установленного образца с указанием выхода блюд для разного возраста;
  - 4.3. организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;
  - 4.4. контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
  - 4.5. возврат и добор продуктов (не позднее 10.00 часов);
  - 4.6. санитарное состояние холодильного оборудования и продуктового склада;
  - 4.7. сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранение и сроки реализации.
5. **Возложить ответственность на поваров за:**
  - 5.1. соблюдение технологии приготовления блюд;
  - 5.2. выдачу готовой продукции только после снятия пробы медсестрой с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале;
  - 5.3. хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;
  - 5.4. соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов);
  - 5.5. ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;
  - 5.6. питьевой режим ДОУ.
6. **Возложить ответственность на воспитателей за:**
  - 6.1. соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;
  - 6.2. формирование у детей правил этикета;
  - 6.3. организацию питьевого режима в группах.
7. Организовать питание сотрудников ДОУ с обязательным обедом для основных сотрудников. Сотрудники, работающие на 0,5 ставки или менее 5 часов питаются по желанию.
7. Питание сотрудников осуществлять на основании меню – раскладки.
8. Воспитатели групп и младшие воспитатели принимают пищу в групповых помещениях. Остальные сотрудники в комнате отдыха для персонала.
9. Пищу для сотрудников готовить в отдельной посуде.
10. Ответственность за выполнение приказа возлагаю на себя, членов комиссии по питанию.
11. Общий контроль над организацией питания оставляю за собой.

С приказом ознакомлен:

Е.В. Корнева



**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575792

Владелец Корнева Елена Васильевна

Действителен с 22.03.2022 по 22.03.2023