

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ «ДЕТСКИЙ САД КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА «СПУТНИК»  
ГОРОДА БАЛАШОВА САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ»**

Россия, 412303, Саратовская область, г. Балашов, ул. Авиаторов, д.2, тел. 8 (84545) 6-34-70

**ПРИКАЗ № 234**

от 10.10.2022 г.

г. Балашов

**Об организации питания**

С целью организации сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню-требованием, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2022-2023 учебном году, в целях обеспечения полноценного питания детей в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания»

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Организовать питание в МДОУ д/с «Спутник» г. Балашова в соответствии с правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания», которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах.
2. Изменения в меню-требование разрешается вносить только с разрешения заведующего МДОУ д/с «Спутник» г. Балашова.
3. Представлять меню-требование для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню, до 12 часов.
4. Возврат и добор продуктов оформляется накладной не позднее 10.00 часов.
5. Возложить ответственность на медицинскую сестру Пономареву Нину Борисовну за:
  - 5.1. Соблюдение десятидневного меню в системе организации детского питания;
  - 5.2. Ежедневное вывешивание в уголке для родителей меню и рекомендуемого набора продуктов на ужин детям - постоянно;
  - 5.3. Составление ежедневного меню-требования установленного образца с учетом состояния здоровья детей с указанием выхода блюд для разного возраста - постоянно;
  - 5.4. Организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов - постоянно;
  - 5.5. Контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи - постоянно;
  - 5.6. Ежедневное проведение С-витаминизации третьего блюда непосредственно перед раздачей - постоянно;
  - 5.7. Контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов - постоянно;
  - 5.8. Снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче - постоянно;
  - 5.9. Ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение - постоянно;



-удостоверение качества продуктов питания.

7.16. Выдачу продуктов со склада в пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню-требованием с 14.00 до 15.00 часов предшествующего дня, указанного в меню.

8. В целях организации контроля за приготовлением пищи закладку основных продуктов в котлы производить в присутствии медицинской сестры Н.Б. Пономаревой.

9. Возложить ответственность на повара – Ковалеву Ольгу Юрьевну за:

9.1. Хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке - постоянно.

9.2. Правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов, проведение С-витаминации 3-его блюда в соответствии с требованиями СанПиН – постоянно.

9.3. Выдачу готовой пищи только после снятия пробы – постоянно.

9.4. Соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов)- постоянно.

9.5. Строго соблюдать технологию приготовления блюд - постоянно.

9.6. Выдавать готовую продукцию только после снятия пробы старшей медицинской сестрой с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале - постоянно.

9.7. Работникам пищеблока необходимо раздеваться в специально отведённом месте - постоянно.

10. На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;

- картотеку технологии приготовления блюд;

- медицинскую аптечку;

- график выдачи готовых блюд;

- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;

- суточную пробу за 3 суток;

- вымеренную посуду с указанием объёма блюд.

11. Возложить ответственность за организацию питания детей каждой группы на воспитателей, младших воспитателей:

группа «Облачко» (1,5-2 года)

Воспитатели:

Дармодехина Лариса Юрьевна

Младший воспитатель:

Строгая Ирина Александровна

группа «Солнышко» (2-3 года)

Воспитатели:

Вердян Диана Севаковна

Попова Олеся Юрьевна

Младший воспитатель:

Аксенова Ольга Александровна

группа «Звёздочка» (3-4 года)

Воспитатели:

Почтарева Элла Александровна

Калашникова Светлана Витальевна

Младший воспитатель:

Чикина Светлана Александровна

