

**ПРИКАЗ**

01.09.2022 года

№ 32

**Об организации работы по контролю за питанием детей в образовательной организации в 2022/23 учебном году**

В соответствии с постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 года № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20, Санитарно эпидемиологические требования к организации общественного питания населения“», постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020года № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 „Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», положением об организации питания воспитанников, с целью организации сбалансированного питания воспитанников и Уставом МДОУ «Детский сад № 2 общеразвивающего вида» с.Корткерос.

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Создать бракеражную комиссию по контролю, за организацией питания в составе: Макавкина Надежда Александровна – заведующий, Шестакова Ольга Николаевна – ст.воспитатель, Эргардт Мария Иосифовна – завхоз ДОУ

1.1.Комиссии постоянно осуществлять контроль за организацией питания в ДОУ,

1.2.Доводить до сведения повара результаты бракеражной комиссии по качеству приготовленной пищи с подписью об ознакомлении.

1.3.Создать комиссию по проверке контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологических и санитарных норм на пищеблоке детского сада, руководствуясь санитарными правилами и нормами СанПиН

Председатель комиссии: Шестакова О.Н.. – старший воспитатель;

Члены комиссии: Изъюрова Р.В. – вед.бухгалтер, Вишератина Т.В.- педагог доп.образования, Лебедева В.В. – медицинская сестра

1.4. Утвердить основное (организованное) меню для воспитанников 1–7 ле;

**2.Завхозу:**

2.1.Осуществлять закупку продуктов питания, соблюдая перечень рекомендуемых продуктов, согласно СанПиН – постоянно;

2.2.Прием мясной продукции проводить только при наличии четкой печати и сертификата качества продукции, а также в присутствии заведующего, повара.

2.3.Продукты выдавать лично, согласно меню-требованию на следующий день до 16-00 каждого дня – постоянно.

2.4.Строго следить за закрытием складов в течении рабочего времени, не допускать нахождения посторонних лиц и сотрудников на пищеблоке и в складских помещениях – постоянно.

2.5. О контроле над закладкой продуктов питания поварами.

**3.Поварам:**

3.1.Строго производить закладку продуктов согласно меню-требованию и выданным продуктам.

3.2.Не допускать нахождения сотрудников или посторонних лиц на пищеблоке, не выдавать пищу младшим воспитателям без спецодежды.

- 3.3. Не допускать нахождения посторонних лиц и сотрудников ( кроме членов бракеражной комиссии) на пищеблоке – постоянно.
- 3.4. Строго соблюдать правила технологической обработки продуктов и приготовления пищи.
- 3.5. Своевременно получать необходимые продукты по меню точно по весу под роспись, тщательно проверять их качество, не допускать использования их при малейших признаках порчи.
- 3.6. Ежедневно оставлять суточную пробу готовых продуктов .
- 3.7. Выставлять контрольное блюдо на раздачу.
4. 4.1. Проведение С – витаминизация третьего блюда непосредственно перед раздачей (весна-осень
- 4.2. Соблюдать график выдачи готовой пищи на группы в соответствии с нормой, согласно возрасту и количеству детей в группе.
- 4.3. Определить следующий режим питания воспитанников.

8:30—8:50	Завтрак
11:30—13:30	Обед
15:30—15:45	Полдник
17:30—17:45	Ужин

- 4.4. Осуществлять организацию индивидуального питания воспитанников:
- 1 ребенок подготовительной группы по рекомендациям врачей – диетический стол № 9 (Приложение №1);
  - 1 ребенок средней группы по рекомендации врачей- исключить перечень продуктов при приготовлении блюд (Приложение №2);
- 4.5. Отходы пищевых продуктов (скорлупа яиц, банки, остатки от переработки рыбы, мяса и др.) сохранять до конца рабочего времени.
- 5. Помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте, согласно графику уборки, соблюдать санитарные правила.**
- 5.1. Своевременно проходить медицинский осмотр.
- 5.2. Неукоснительно выполнять правила внутреннего трудового распорядка, должностную инструкцию, инструкцию по охране труда и инструкции по работе с оборудованием
- 5.3. Возложить на поваров ответственность за качество приготовления пищи, санитарное состояние пищеблока, сохранность инвентаря.
- 6. Завхозу ДОУ Эргардт М.И.,**
- 6.1. Составление ежедневного меню-требования установленного образца с учетом состояния здоровья детей, с указанием выхода блюда для разного возраста.
- 6.2. Организацию замены продуктов на равноценные по составу, в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов
- 6.3. Контроль правильной кулинарной обработки продуктов, выхода блюд и вкусовых качеств пищи.
- 6.4. Контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов.
- 6.5. Снятие пробы и записи в специальном журнале бракераже готовых блюд, оценки готовых блюд и разрешение их к выдаче
- 6.6. Ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение.
- 6.7. Ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной бухгалтерской ведомости.
- 6.8. Ведение контроля санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, их хранение, маркировка и правильное использование по назначению, их обработка.

7. Воспитателям групп:

- своевременно представлять работникам пищеблока заявку на фактическое количество питающихся воспитанников;
- проводить разъяснительные беседы с родителями (законными представителями) воспитанников о важности информирования (не менее чем за 24 часа) об отсутствии воспитанника в детском саду, количестве дней отсутствия;
- информировать родителей (законных представителей) воспитанников о порядке организации питания в детском саду, навыках и культуре здорового питания детей.

8. Главному бухгалтеру Ванеевой Н.Е.:

- обеспечить своевременное перечисление целевых средств на питание воспитанников;
- осуществлять контроль использования в полном объеме поступающих родительских средств на питание воспитанников.

7. Старшему воспитателю Шестаковой О.Н. ознакомить с настоящим приказом работников, в нем указанных, и разместить настоящий приказ на информационном стенде и официальном сайте детского сада.

7.. Контроль исполнения данного приказа оставляю за собой.

Заведующая МДОУ

«Детский сад № 2 » \_\_\_\_\_ Макавкина Н.А..

С приказом ознакомлены:

Шестакова О.Н. –

Изъюрова Р.В.-

Эргардт М.И. –

Вишератина Т.В.

Лебедева В.В. -