



МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ДЕТСКИЙ САД № 35 СТАНИЦЫ ЧЕРНОЕРКОВСКОЙ МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
СЛАВЯНСКИЙ РАЙОН

ПРИКАЗ

от 31.08.2023г.

№ 28/1 о/д

ст. Черноерковская

Об организации питания детей
в МАДОУ д/с № 35

В соответствии с Постановлением Главного Государственного Врача Российской Федерации «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20» «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» от 27.10.2020 № 32, с целью организации сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню - требованием и технологическими картами, а так же в рамках осуществления производственного контроля по данному вопросу, приказываю:

1. Утвердить Приложения 1—5, * ведение журналов: гигиенический журнал (сотрудники), журнал учета температурного режима холодильного оборудования, журнал учета температуры и влажности в складских помещениях, журнал бракеража готовой пищевой продукции, журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции. Ответственные: младший воспитатель Черепанова С.Н., заведующий хозяйством Савченко А.Н.
2. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «Примерными 10-дневными меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения с 10 часовым режимом функционирования, согласованным с ТО «Роспотребнадзор».
3. Изменения в рацион питания детей вносить только с разрешения заведующего детским садом и в соответствии с Методическими указаниями.
 - 3.1. Возложить ответственность за организацию питания на младшего воспитателя Черепанову С.В.. в соответствии с функциональными обязанностями и СанПиН 2.3 /2.4.3590-20:
 - составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании.
 - при составлении меню-требования учитывать следующие требования.

8. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы:

- завтрак 8.00-8.35;
- обед 11.30-12.40;
- полдник 15.00-15.30.

9. На пищеблоке необходимо иметь:

- должностные инструкции;
- инструкции по соблюдению санитарно-эпидемиологического режима;
- картотеку технологии приготовления блюд;
- график закладки продуктов;
- график выдачи готовых блюд;
- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;
- огнетушитель;
- медицинскую аптечку;
- диэлектрические коврики около каждого электроприбора;
- вымеренную посуду с указанием объема блюд.

10. Запретить работникам пищеблока хранить личные вещи на рабочем месте.

11. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатель и младший воспитатель.

12. Ответственность за выполнение приказа возлагаю на младшего воспитателя Черепанову С.Н., заведующего хозяйством Савченко А.Н.

13. Общий контроль за организацией питания в ДОУ оставляю за собой.

Заведующий



Е.И. Друзяка
Е.И. Друзяка

С приказом ознакомлены:

Черепанова С.В. *С.В. Черепанова*

Савченко А.Н. *А.Н. Савченко*

Колесник М.В. *М.В. Колесник*

Франчук О.П. *О.П. Франчук*