



**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ЧАПАЕВСКИЙ ДЕТСКИЙ САД «ОРЕШЕК»  
СОВЕТСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

297225, Республика Крым, Советский район, с. Чапаевка, ул. Школьная, 5  
email: sadik\_oreshek\_chapaevskiy@crimeaedu.ru

**ПРИКАЗ**

от 31.08.2022 года

с. Чапаевка

№ 123 - ОД

**«Об организации питания воспитанников  
в 2022/2023 учебном году»**

На основании Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020г. № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 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. Ответственность за организацию питания в ДООУ в 2022/2023 учебном году возложить на заведующего Путинцеву Е.В.:
  - 1.1. Ответственному за организацию питания Путинцевой Е.В.:
    - дать рекомендации работникам пищеблока и воспитателям по организации питания в 2022/2023 учебном году, систематически осуществлять контроль за соблюдением данных рекомендаций,
    - усилить контроль за соблюдением санитарно-эпидемиологического режима,
    - контролировать ведение следующей документации: бракеражный журнал, тетрадь бракеража сырой продукции, тетрадь учета калорийности и выполнения натуральных норм продуктов.
  2. Ответственность за правильность отбора и хранение суточных: проб на пищеблоке возложить на повара Фарносову Д.Д.
  3. Ответственность за соблюдение методических рекомендаций при организации питания и формирование культурно-гигиенических навыков у воспитанников возложить на старшего воспитателя Апкаликову Е.А..
  4. Ответственность за техническим состоянием оборудования пищеблока возложить на заведующего хозяйством Сковородневу Л.В.
  5. Заведующему хозяйством Сковородневой Л.В.:
    - применять в работе «Примерное десятидневное меню для организации питания детей в возрасте от 3-х до 7-ми лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения с 9-ти часовым режимом функционирования».
    - своевременно осуществлять формирование заказа на приобретение и доставку продуктов в соответствии с примерным 10-дневным меню.
    - производить замену при отсутствии продуктов на равноценные по химическому составу, пользуясь таблицей замены продуктов по основным пищевым веществам.
    - вести накопительную ведомость расхода продуктов.
  6. Кладовщику Сковородневой Л.В.:

- своевременно осуществлять возврат недоброкачественных продуктов на базы соответствия с договорными отношениями.
- осуществлять контрольное взвешивание продуктов в конце рабочей недели целях самоконтроля,
- производить отпуск продуктов со склада строго во 2 половине дня соответствии с меню-раскладкой.
- не допускать нарушений действующих санитарных норм при хранении продуктов в кладовых.

7. Повару Фарносовой Д.Д.:

- строго соблюдать соответствие объемов приготовленного питания числу детей, объему разовых порций, не допуская приготовления лишнего количества пищи.
- выход блюд проверять взвешиванием нескольких порций и сравнением среднего веса порции с установленным выходом по раскладке.
- строго следить за выставлением контрольного блюда.
- оставлять суточные пробы в соответствии с предъявляемыми требованиями.
- строго соблюдать технологию приготовления блюд и график выдачи питания.
- не допускать присутствия на пищеблоке посторонних лиц, работников без спецодежды, отлучение работников пищеблока с кухни в спецодежде.
- строго контролировать своевременный вынос бытовых отходов, не допускать наличие на пищеблоке не сертифицированных продуктов, либо блюд приготовленных не в условиях пищеблока детского сада.

8. Помощникам воспитателей:

- строго соблюдать график получения детского питания и приема пищи детьми:
- осуществлять необходимую сервировку в соответствии с перечнем блюд меню, требованиями этикета и с возрастными особенностями детей;
- строго соблюдать требуемую температуру блюд;
- неукоснительно соблюдать объем порций при раздаче пищи, санитарные нор по организации питания.

9. Воспитателям групп:

- систематически осуществлять воспитание культурно-гигиенических навыков, правил поведения и этикета у детей.
- осуществлять индивидуальный подход к детям во время приема пищи с учетом их личностных особенностей.
- вести табель посещаемости детей.
- строго следить за соблюдением питьевого режима в течение дня.

10. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ

«Чапаевский детский сад «Орешек»

Путинцева Е.В.

С приказом ознакомлены:

Апкаликова Е.А. \_\_\_\_\_

Фарносова Д.Д. \_\_\_\_\_

Сковороднева Л.В. \_\_\_\_\_

Чупак И.В. \_\_\_\_\_

Москальчук О.П. \_\_\_\_\_

Лукашова А.Н. \_\_\_\_\_

Сулейманова Л.Р. \_\_\_\_\_

Донец М.И. \_\_\_\_\_

Пономарёва И.В. \_\_\_\_\_

Мануйлова Е.А. \_\_\_\_\_

Асанова З.Э. \_\_\_\_\_