

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 95 «Улыбка»
(МБДОУ «Детский сад № 95»)**

ПРИКАЗ

31.08.2022г.

№ 78

г. Прокопьевск

Об организации питания в ДОУ

В целях обеспечения полноценного питания, укрепления и сохранения здоровья воспитанников, в соответствии с требованиями СанПиН

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание в ДОУ в соответствии с правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4,-3590-20 « Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» которое должно быть полноценным, разнообразным, сбалансированным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах.
2. Даниловой С.А. - старшей медицинской сестре:
 - 2.1. разработать десятидневное меню на основе примерного с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания;
 - 2.2. ежедневно вывешивать в уголке для родителей меню с указанием выхода блюд;
 - 2.3. ежедневно составлять меню-требования установленного образца с учетом состояния здоровья детей с указанием выхода блюд для разного возраста;
 - 2.4. ежедневно проводить С-витаминизацию третьего блюда непосредственно перед раздачей;
 - 2.5. осуществлять контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
 - 2.6. снимать пробы и вести записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их выдачи;
 - 2.7. ежедневно проводить забор суточной пробы готовой продукции и правильным её хранением;
 - 2.8. ежемесячно подсчитывать ингредиенты и калорийность пищи по накопительной бухгалтерской ведомости;
 - 2.9. вести контроль санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.
3. Галагановой Н.А. - Заведующей хозяйством обеспечить:
 - 3.1. бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами;

- 3.2. сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранение и сроки реализации;
- 3.3 работу с поставщиками продуктов.
4. Кунакбаевой С.В., Волосянковой О.В. – поварам:
 - 4.1. следить за хранением, маркировкой, обработкой и использованием по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;
 - 4.2. выполнять технологию приготовления блюд, в соответствии с требованиями СанПиН;
 - 4.3. обеспечить выдачу готовой пищи только после снятия пробы;
 - 4.4. соблюдать сроки хранения готовых блюд.
5. воспитателям групп следить за:
 - 5.1. обеспечением приема пищи детьми;
 - 5.2. соблюдением санитарно-гигиенических условий приема пищи;
 - 5.3. формированием навыков самообслуживания у детей и правил этикета;
 - 5.4. организацией питьевого режима в группах, обеспечением безопасности качества питьевой воды.
6. Контроль выполнения данного приказа оставляю за собой.

И. о. заведующего «Детский сад № 95 «Улыбка» _____ *И.А. Жданова* И.А. Жданова

С приказом ознакомлены:

