

**Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение  
детский сад № 33 «Вишенка»  
муниципального образования город-курорт Анапа**

**ПРИКАЗ**

«09» января 2024г.

№ 14-ОД

**Об организации питания обучающихся**

В соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарноэпидемиологические требования к организации общественного питания населения», с целью организации сбалансированного рационального питания обучающихся в учреждении, строгого выполнения норм и калорийности блюд, а также осуществления контроля по режиму питания детей в дошкольной организации,

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Организовать питание обучающихся в соответствии с утвержденным примерным 10-дневным меню.
2. Заведующему хозяйством, Максимовой М.А.:
  - 2.1. Составлять меню-заказ накануне предшествующего дня, указанного в меню.
  - 2.2. Предоставлять меню для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню.
  - 2.3. Возврат и добор продуктов оформлять накладной не позднее 10:00 часов.
3. Поварам, заведующему хозяйством:
  - 3.1. разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.
  - 3.2. За своевременность доставки, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых со склада продуктов, ответственность несет заведующий хозяйством Максимова М.А.

3.3. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляется актом.

3.4. Выдачу продуктов со склада в пищеблок производить в соответствии с утвержденным меню, не позднее 17:00 часов предшествующего дня, указанного в меню.

3.5. В целях организации контроля за приготовлением пищи, закладку основных продуктов в котлы производить в присутствии медицинской сестры Оганесян М.А. (специалист МБУЗ Амбулатория №3) или членов комиссии по питанию. Запись о проведенном контроле производить в бракеражном журнале, ответственность за ведение возлагается на медицинскую сестру Оганесян М.А. (специалист МБУЗ Амбулатория №3).

4. Поварам, Кочневой И.А. и Курбатовой С.В.:

4.1. Соблюдать технологию приготовления блюд.

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

5. На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарнопротивоэпидемиологического режима;
- картотеку технологии приготовления блюд;
- медицинскую аптечку;
- график выдачи готовых блюд;
- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;
- суточную пробу за 2 суток;
- вымеренную посуду с указанием объема блюд.

6. Ответственность за организацию питания детей каждой группы, несут воспитатели и помощники воспитателей.

7. Во время приема пищи детей, воспитателям и помощнику воспитателя заниматься непосредственно организацией питания детей, привитием культурно-гигиенических навыков.

8. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий



Е.А. Гаврилова