

**АДМИНИСТРАЦИЯ ОКТЯБРЬСКОГО РАЙОНА
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ «ГОРОД САРАТОВ»**

Муниципальное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 21» Октябрьского района города Саратова

ПРИКАЗ № 151 о/д

26.08.2024г.

**Об организации питания в МДОУ «Детский сад № 21»
Октябрьского района г.Саратова
на 2024 -2025 учебный год**

В соответствии с СанПин 2.3/2.43590-20 «Санитарноэпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.20. № 32), СП 2.4.3648-20 «Санитарно- эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.20. № 28), СанПин 1.2.3685-21« Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» (Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.02.2021 года № 2). Приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от 11 марта 2012 года №213н/178 «Методические рекомендации по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», обеспечения полноценного сбалансированного питания воспитанников МДОУ «Детский сад № 21» Октябрьского района г.Саратова

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание в МДОУ «Детский сад № 21» Октябрьского района г.Саратова в СанПин 2.3/2.43590-20 «Санитарноэпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.20. № 32), которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах.
2. Возложить ответственность за организацию питания в МДОУ «Детский сад № 21» Октябрьского района г.Саратова на заведующего учреждением Родионову С.М.. (в случае отсутствия, на лицо его заменяющее) за:
 - 2.1. Вывешивание в уголке для родителей: примерного «Меню дня», уведомления о проведении С – витаминизации третьего блюда.
 - 2.2. Организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов.

- 2.3. Осуществление ежедневного контроля за правильной кулинарной обработкой, выходом блюд и вкусовыми качествами пищи.
- 2.4. Осуществление контроля за соблюдением правил и требований к хранению и срокам реализации продуктов.
- 2.5. Снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовой продукции», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче.
3. Возложить ответственность на заведующего хозяйством Синицыну Е.В. за:
 - 3.1. Бесперебойную работу холодильно - технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами.
 - 3.2. Сохранность и транспортировку продуктов питания (соответствие санитарным нормам), их хранение и сроки реализации, состояние товарной упаковки.
 - 3.3. Качество поставляемых в дошкольное образовательное учреждение продуктов.
 - 3.4. Соответствие поступивших продуктов спецификации, сертификатам качества, товарным накладным.
 - 3.5. Организацию работы с поставщиками: наличие полного пакета сопроводительных документов от поставщика, подтверждающих качество продуктов питания (сертификаты, ветеринарные справки и т.д.).
 - 3.6. Осуществление контроля за санитарным состоянием пищеблока, состоянием оборудования, инвентаря и посуды, их хранением и обработкой, маркировкой и правильным использованием по назначению.
4. Возложить персональную ответственность на кладовщика Синицыну А.Н.:
 - 4.1. Составление ежедневного меню - требования установленного образца на основе примерного 10 - дневного, утвержденного заведующим МДОУ «Детский сад № 21» Октябрьского района г.Саратова с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания, а так же с указанием выхода блюд в соответствии с возрастом детей.
5. Возложить персональную ответственность на повара Гурьянову Т.А., кухонного рабочего Балину Е.В. за:
 - 5.1. Хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке.
 - 5.2. Соблюдение технологии приготовления блюд, проведение С - витаминизации 3-его блюда;
 - 5.3. Выдачу готовой пищи только после снятия пробы комиссией;
 - 5.4. Соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов);
 - 5.5. Ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение.
6. Возложить ответственность на воспитателей и младших воспитателей групп за:
 - 6.1. Обеспечение приема пищи детьми в соответствии с возрастными нормами.
 - 6.2. Соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи.

6.3. Формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикет

6.4. Соблюдение питьевого режима в группах, обеспечение безопасности качества кипяченой питьевой воды.

7. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий МДОУ

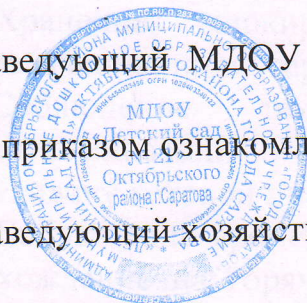
С приказом ознакомлены:

Заведующий хозяйством

Кладовщик

Повар

Кухонный рабочий



С.М.Родионова

Е.В.Синицына

А.Н.Синицына

Т.А.Гурьянова

Е.В.Балина