**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение**

**«Тад-Магитлинский детский сад «Орленок»**

**Приказ**

от 11.01.2021г.

с.Тад-магитль

Об организации питания детей в ДОУ на 2021г.

В соответствии с Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ”Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения”, Федеральным законом N9 273 - ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» с целью организации сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнения норм потребления продуктов питания и их калорийности, повышения качества и эффективности питания детей, а также осуществления контроля, приказываю:

1. Организовать в МБДОУ «Детский сад**«Орленок»** 3-х разовое питание детей в соответствии с Меню приготавливаемых блюд для организации питания детей в возрасте до 3 лет и с 3х-7лет, с 12 - часовым пребыванием.

Изменения в рацион питания детей вносить только с разрешения заведующего МБДОУ.

1. Махмудова П.М.- старшего воспитателя назначить ответственным за организацию питания В ДОУ.

Махмудова П..

-составить и утвердить у заведующего график питания детей разных возрастных групп и график выдачи пищи на группы на осеннее-зимне-весенний и на летний период, помещать график рядом с окном выдачи пищи и на пищеблоке; - осуществлять систематический контроль организации питания;

* контроль за соблюдением температурного режима выдачи готовых блюд;  отражать педагогическую оценку организации питания в виде справок, информационных сообщений на общих собраниях коллектива, педсоветах, педчасах; при отсутствии медсестры проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену;
* контролировать ведение табеля —журнала посещаемости детей в группах.

3 . Сулейманову С.Г.- заведующему хозяйством:

-нести ответственность за материально-техническое обеспечение пищеблока согласно требованиям объемов и назначений: техническим электрооборудованием, посудой разного назначения, кухонным инвентарем, столами для обработки пищевых продуктов, моющими средствами для дезинфекции. 

-нести ответственность за материально-техническое обеспечение групп: столами и стульями соответствующими росту детей, кухонной и столовой посудой, приборами, моющими и дезенфицирующими средствами.

4. Алиева Д.А. — специалисту по закупкам:

- составлять меню-требование на каждый день; при составлении меню „требования учитывать нормы на каждого ребенкав соответствии с возрастом;  предоставлять меню для утверждения заведующим до 12.00 накануне предшествующего дня, указанного в меню;

 подготавливать меню для информации по группам;  вести подсчет выполнения норм основных продуктов по декадам . калорийности и химического состава, энергоценности и стоимости рационов;

6. Шеф-повару Сулеймангаджиеву Б.А

* принимать участие в составлении Меню приготавливаемых блюд для организации питания детей в возрасте до 3 лет и с 3х-7лет, с 12 - часовым пребыванием;
* Поварам:

-обеспечивать полноту закладки продуктов в котел и выход блюд по меню, своевременность приготовления пищи;

* соблюдать технологии приготовления блюд;
* отбор и хранение суточной пробы блюд;  получать продукты у кладовщика, отвечать за хранение и использование дневного запаса продуктов;
* качественно и своевременно готовить пищу в соответствии с меню-требованием; - выдавать пищу на группы согласно графику;

7. Завхозу:

 получать у поставщиков продукты питания только качественные, при наличии декларации;  контролировать условия их доставки в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-2() ”Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения”, ст.З7 ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»

* осуществлять учет полученных продуктов в «Книге складского учета»;
* регулярно подавать заявки на продукты питания и продовольственное сырье;
* соблюдать условия хранения продуктов, товарное соседство в холодильниках;  строго следить за сроками реализации продуктов, указанных в сопроводительных документах;
* иметь на складе двухнедельный запас продуктов длительного срока хранения на случай ЧС и заменять его в соответствии со сроками реализации продуктов;
* все недоброкачественные продукты вместе с актом возвращать поставщику.

8. Воспитателям -постоянно:

 соблюдать режим, санитарные правила организации питания в группах с учетом возрастных и индивидуальных особенностей детей;

* соблюдать питьевой режим в группах;
* вести просветительскую работу по вопросам питания среди детей, родителей (законных представителей).

 осуществлять комплекс мероприятий по приобретению воспитанниками навыков приема пищи, пользования столовыми приборами.

9. Помощникам воспитателей:

* соблюдать правила сервировки стола;
* соблюдать режим, нормы порций, санитарные правила организации питания в группах, мытья посуды.
  1. Персональную ответственность за качество организации питания детей в группах в соответствии с графиком питания, возложить на воспитателей и помощников воспитателей.
  2. Назначить ответственным за информацию (приеме ,отсутствие воспитанников) на старшего воспитателя.

12 Общее руководство организацией питания детей в МБДОУ оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ

Мусакаева \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_