

муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад комбинированного вида № 223»  
городского округа Самара

Россия, 443058, г. Самара, ул. Физкультурная, 29а  
Тел (846) 995-28-90 факс (846) 995-56-41 e-mail: Romashka-post@ru

**ПРИКАЗ**

от 09.01.2024г.

№25-од

**Об организации питания воспитанников  
МБДОУ «Детский сад №223» г.о. Самара в 2024г.**

В целях исполнения санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 №32, санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.4.3598-20., а также с целью организации сбалансированного и рационального питания детей для формирования здорового образа жизни, охраны и укрепления здоровья, обеспечения социальных гарантий воспитанников, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм питания и калорийности

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Утвердить примерное двухнедельное меню для воспитанников в возрасте с 2-х до 3х и с 3х до 7 лет.
2. Организовать с 09.01.2024г. 5-разовое горячее питание воспитанников учреждения в соответствии с «Примерным двухнедельным меню».
3. Всем работникам МБДОУ строго соблюдать требования санитарных правил СП 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и СП 3.1/2.4.3598-20.
4. Кулебаевой Н. И., старшему воспитателю:
  - своевременно осуществлять контроль за качеством организации питания и созданием условий в группах;
  - правильной сервировкой стола;
  - включать в оперативный контроль вопросы формирования рационального поведения полезных привычек, культурно-гигиенических навыков, основ культуры питания у детей;
  - организовать проведение разъяснительной работы с воспитанниками, их родителями (законными представителями) по формированию навыков культуры здорового питания, этикета приема пищи.
5. Воспитателям всех возрастных групп:
  - вести ежедневный контроль за ведением табеля присутствующих детей, не оставлять детей во время приема пищи без присмотра взрослых;
  - при приеме пищи использовать отдельную посуду;
  - соблюдать питьевой режим в группах;
  - следить за доведением до каждого воспитанника норм питания;

- формировать у воспитанников навыки культуры здорового питания, этикета приема пищи;
- не допускать присутствие детей на пищеблоке.

#### 6. Помощникам воспитателей

- строго выполнять графики получения готовых блюд на пищеблоке;
- соблюдать сервировку столов для приема пищи (наличие на столах скатертей, хлебниц, индивидуальных и бумажных салфеток, набор столовых приборов в соответствии с возрастом детей);
- раздачу пищи производить только в отсутствие детей за столами;
- соблюдать температурный режим раздаваемой детям пищи (запрещается использовать ртутный термометр);
- своевременно раздавать детям второе блюдо;
- соблюдать соответствие порционных блюд при раздаче каждому ребенку;
- использовать индивидуальный подход к ребенку во время приема пищи с учетом его личностных особенностей или заболеваний;
- получать пищу в специально промаркированные емкости;
- раздачу пищи воспитанникам производить в перчатках.

#### 7. Поварам и подсобным работникам:

- строго соблюдать технологию приготовления блюд по утвержденным технологическим картам;
- производить закладку основных продуктов в котел в присутствии членов комиссии;
- выдавать готовую продукцию только после снятия пробы членами бракеражной комиссии с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале согласно графику выдачи пищи на группы;
- работать в масках и перчатках;
- осуществлять отбор и хранение суточной пробы неукоснительно соблюдая требования СанПиН 2.3./2.4.3590-20.
- раздеваться в специально отведенном месте.

#### 8. В пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по ОТ и ТБ, пожарной безопасности;
- должностные инструкции;
- инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
- картотеку технологических карт приготовления блюд;
- журнал здоровья работников пищеблока;
- медицинскую аптечку;
- графики выдачи готовых блюд на группы;
- объем готовых блюд в соответствии с возрастом, контрольные блюда;
- суточную пробу (за 2 суток);
- вымеренную посуду с указанием объема блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал бракеража готовой продукции;
- журнал пищевой продукции - входной контроль.

Работникам пищеблока запрещается раздеваться, хранить личные вещи, продукты питания в помещениях пищеблока.

#### 9. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ «Детский сад № 223» г.о. Самара



О.П. Ржавина