

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
« Центр развития ребенка – детский сад № 2 «Планета детства»
г. Альметьевска Республики Татарстан**

ПРИКАЗ

« 01 » 09 2024 г.

г. Альметьевск

№ 130

Об организации питания воспитанников в 2024/25 учебном году

В соответствии с постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 „Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения“», постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 „Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи“», положением об организации питания воспитанников, с целью организации сбалансированного питания воспитанников МБДОУ «ЦРР – д/с №2 «Планета детства»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Осуществлять в 2024/25 учебном году в дни работы МБДОУ «ЦРР – д/с №2 «Планета детства» (далее — детский сад) общественное питание воспитанников посредством реализации двухнедельного основного (организованного) меню.
2. Утвердить: основное (организованное) меню для обучающихся 1–3лет и 3-7лет.
3. Определить следующий режим питания воспитанников.

Время приема пищи	Приемы пищи в зависимости от режима работы группы
	12 часов
8:10—8:40	Завтрак
10:00—10:15	Второй завтрак
11:20—12:40	Обед
15:05—15:20	Полдник
15:55—16:35	Ужин

4. Воспитателям групп:

- своевременно представлять работникам пищеблока фактическое количество питающихся воспитанников;
- информировать родителей (законных представителей) воспитанников о порядке организации питания в детском саду, навыках и культуре здорового питания детей;
- обеспечить прием пищи детьми с соблюдением санитарно-гигиенических условий;
- формировать у детей навыки самообслуживания и правила этикета;

- соблюдать питьевой режим в группах.

5. Ответственному за организацию питания старшей медсестре Фасхутдиновой Н.А.

- следить за соблюдением законодательства в сфере общественного питания;
- контролировать выдачу воспитанникам рационов питания;
- ежедневно вывешивать в уголке для родителей меню с указанием выхода блюд, калорийности;
- организовать замену продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;
- контролировать правильность кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
- контролировать ежедневное проведение С-витаминизации третьего блюда непосредственно перед раздачей;
- контролировать правильность хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
- снятие пробы и записи в специальном журнале бракеража «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;
- контролировать ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;
- контролировать санитарное состояние пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.

6. Шеф-повару Нуретдиновой Г. И.

- обеспечить хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;
- обеспечить правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов, проведение С-витаминизации 3-его блюда в соответствии с требованиями СанПиН;
- обеспечить выдачу готовой пищи только после снятия пробы;
- обеспечить соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (согласно технологическим картам).

7. Специалисту по ОК Даминовой А.А. ознакомить с настоящим приказом работников, указанных в нем.

8. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Директор

Э.М.Гиниятуллина

С приказом ознакомлены:

Старшая мед.сестра

Н.А.Фасхутдинова

Специалист по ОК

А.А.Даминова

Шеф-повар

Г.И.Нуретдинова