

«27» 10 2023 г.

ПРИКАЗ

№ 357 - Д

**Об организации питания обучающихся (воспитанников) в 2023-2024 учебном году**

С целью организации сбалансированного и рационального питания обучающихся (воспитанников), для формирования здорового образа жизни, охраны и укрепления здоровья, обеспечения социальной гарантии и на основании СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", строгого осуществления контроля по организации питания в ДОУ в 2023-2024 учебном году

**Приказываю:**

1. Организовать с 27.10.2023г. 4-х разовое горячее питание (завтрак, обед, полдник, ужин) обучающихся (воспитанников) учреждения в соответствии с «Примерным циклическим 15 – дневным меню».
2. Всем работникам МБДОУ ПГО № 40 строго соблюдать требование СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"
3. Возложить персональную ответственность за качество организации питания детей в группах в соответствии с режимом дня, графиком выдачи пищи на воспитателей и младших воспитателей групп:

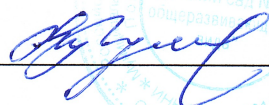
Центральный, 6		Карла Маркса, 3	
Группа № 1	Зыкова М.Н.	Группа № 1	Парфенюк Н.М.
	Сафаргалина О.Н.		Рогожкина О.Е.
	Балякина Д.В.		
Группа № 2	Краснощекова И.А.	Группа № 2	Касимова О.А.
	Емельянова А.В.		Тарасова Е.А. ✓
	Царева С.М.		Федорова Т.Г.
Группа № 3	Ошуркова Н.В.	Группа № 3	Пивоварова О.В.
	Назаренко К.В.		Живодерова Ю.Г.
			Соболева Т.А. ✓
Группа № 4	Шарова К.В.	Группа № 4	Асотова Л.С. ✓
	Миронова Н.В.		Корягина Л.В. ✓
	Коровина Т.А.		Кубакова Е.В. ✓
Группа № 5	Санникова Е.В.	Группа № 5	Гребнева С.А.
	Лачимова Л.В. ✓		Тарасова Е.В.
	Анциферова В.В.		Исламова Е.М. ✓
Группа № 6	Крашенинникова В.Г.	Группа № 6	Салахова С.Н.
	Беляева Н.П.		Юровских Н.П. ✓
	Косачева Н.Н.		
Группа № 7	Беляева Н.П.		
	Краснощекова И.А.		
	Шилкова Н.П.		
Группа № 8	Кошечкина Т.А.		
	Фарахутдинова С.Р.		
	Савина Т.К.		

4. Всем воспитателям, младшим воспитателям:
  - строго выполнять график получения готовых блюд на пищеблоке;



- соблюдать сервировку столов для приема пищи (наличие салфеток, столовых приборов) в соответствии с возрастом детей;
  - соблюдать температурный режим раздаваемой детям пищи;
  - соблюдать соответствие порционных блюд при раздаче каждому ребенку;
  - использовать индивидуальный подход к ребенку во время приема пищи с учетом его личностных особенностей;
  - вести ежедневный контроль за ведением табеля присутствующих детей с отметкой;
  - не оставлять детей во время приема пищи без присмотра и внимания взрослых;
  - получать пищу в специально промаркированные емкости с крышкой;
  - при приеме пищи использовать отдельную посуду;
  - соблюдать питьевой режим в группах.
5. Воспитателям всех групп:
- Ежедневно с 7.00 вывешивать меню на специальном информационном стенде в приемных группах;
  - Систематически привлекать родительскую общественность, представителей комиссии по питанию, членов родительского комитета для работы по контролю за организацией питания воспитанников.
6. Потаповой М.Н., Куимовой Д.Б., старшим воспитателям, Феденевой О.С., специалисту по охране труда своевременно осуществлять контроль за качеством организации питания и созданием условий в группах.
- Включать в оперативный контроль вопросы формирования рационального поведения полезных привычек, культурно-гигиенических навыков, основ культуры питания у детей.
  - Организовать проведение разъяснительной работы с обучающимися (воспитанниками), их родителями (законными представителями) по формированию навыков культуры здорового питания, этикета приема пищи.
  - Следить за правильной сервировкой стола: доведением до каждого обучающегося (воспитанника) нормы питания.
7. Кунгурцевой М.Л. заместителю заведующего по АХЧ:
- Своевременно создавать материально-технические условия для качественной организации питания обучающихся (воспитанников);
  - Систематически осуществлять проверку сохранности состояния пищеблока и оборудования, а также его использования работниками КОП по назначению;
  - Осуществлять систематический контроль за рациональным расходованием ресурсов (электроэнергии, воды и теплоснабжения).
8. Шергиной Д.А., медицинскому работнику ГАУЗ СО «Полевской ЦГБ» рекомендовать:
- Осуществлять качественный контроль за поступающими продуктами питания в соответствии с установленными требованиями;
  - Обнаруженные некачественные продукты или их недостачу оформлять Актом, который подписывает представителями поставщика в лице экспедитора;
  - Вести необходимую документацию;
  - Осуществлять отбор суточной пробы готовой продукции и хранение ее в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при соответствующей температуре;
  - Осуществлять контроль за хранением продуктов в условиях склада;
  - Изменения в меню вносить только с разрешения заведующего ДООУ;
  - Контролировать наличие меню на специальном информационном стенде пищеблока.
9. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ ПГО № 40



М.К. Дульцева



