

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 155»
(МДОУ «Детский сад № 155»)

ПРИКАЗ

Номер документа	Дата составления
01-07/ 95 п.20	30.08.2024

«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, с целью организации сбалансированного питания воспитанников МДОУ «Детский сад № 155» (далее ДОУ)

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Осуществлять в 2024/25 учебном году в дни работы ДОУ питание воспитанников посредством реализации двухнедельного основного меню (с 1,6 до 3 лет, с 3-7 лет), разработанное поставщиком питания и утвержденное приказом заведующего ДОУ.
2. Определить следующий режим питания воспитанников.

Время приема пищи	Приемы пищи в зависимости от режима работы группы
	12 часов
8:14—8:30	Завтрак
09:40—10:00	Второй завтрак
11:30—12:30	Обед
16:00—16:37	Уплотненный полдник

4. Воспитателям групп:

- своевременно представлять работникам пищеблока заявку на фактическое количество питающихся воспитанников;
- вести табель учета приемов горячей пищи воспитанниками по установленной форме;

- информировать родителей (законных представителей) воспитанников о порядке организации питания в детском саду, навыках и культуре здорового питания детей;
- соблюдать требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

5. Утвердить план мероприятий по организации питания в ДООУ на 2024-2025уч.г. (приложение 1)

6. Назначить ответственным за организацию питания заведующего Карпычеву Е.В.

7. Ответственному за организацию питания:

Осуществлять систематический контроль за графиком закладки продуктов, за графиком выдачи готовых блюд, за технологией приготовления пищи в соответствии с технологическими картами, за содержанием пищеблока, оборудованием, хранением продуктов в соответствии с требованиями СанПин, за качеством предоставляемой продукции в соответствии с установленными требованиями, за соблюдением норм температурного режима выдачи готовых блюд, холодильного оборудования, за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции и ее хранение в течение 48 часов (не считая субботу и воскресенье) в специальном холодильнике, за правильной сервировкой стола, за ведением табеля посещаемости детей в группах, доведением до каждого воспитанника нормы питания.

Заведующий обеспечивает наличие и ведение документации, а именно: журнал бракеража готовой продукции, ведет табель учета питания сотрудников.

8. Главному бухгалтеру Ботвиной Е.В:

- осуществлять контроль использования в полном объеме поступающих родительских средств на питание воспитанников.

9. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий МДОУ «Детский сад № 155»



Е.В. Карпычева