**Муниципальное дошкольное образовательное учреждение**

**детский сад общеразвивающего вида№ 23**

**301600, Россия, Тульская область, Узловский район, город Узловая, улица Дзержинского, дом 2**

**🕾 (48731) 6-02-67; 6-25-10**

**e-mail: mdouds23.uzl@tularegion.org**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**ПРИКАЗ**

**23.08.2022 г. № 67-д**

**г. Узловая**

**Об организации питания воспитанников в 2022-2023 учебном году**

 В целях осуществления эффективной деятельности, контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологических и санитарных норм на пищеблоке детского сада, руководствуясь санитарными правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20; санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19); Уставом ДОУ

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание в ДОУ в соответствии с правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20, санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19); которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах.

2. Возложить ответственность:

- на кладовщика Редькину Г.Н. за разработку пятидневного меню на основе Примерного (22 дневного) с учетом цен на продукты питания, физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания и утвержденного руководителем учреждения;

- на делопроизводителя Бицура С.К., за ежедневное вывешивание на сайте учреждения и в уголке для родителей меню на день;

- на поваров: Морозову Т.М., Кривоносову В.Н., Елисееву В.А. за:

- хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;

- правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов, проведение С-витаминизации 3-его блюда в соответствии с требованиями СанПиН медицинской сестры;

- выдачу готовой пищи только после снятия пробы бракеражной комиссией;

- соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождение на горячей плите (не более 2-х часов).

- обеспечение питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды, при условии её хранения не более 3 часов.

3. Медицинская сестра ГУЗ «УРБ», закрепленная за учреждением (по согласованию):

- составляет ежедневно меню-требование установленного образца с учетом состояния здоровья детей с указанием выхода блюд для разного возраста;

- контролирует правильность кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;

- ежедневно осуществляет проведение С-витаминизации третьего блюда непосредственно перед раздачей;

- производит снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;

- производит ежедневный забор суточной пробы готовой продукции (совместно с поваром) и правильное её хранение (при отсутствии медицинской сестры ответственность возлагается на повара Елисееву В.А.);

- ведет ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной бухгалтерской ведомости;

- ведет контроль санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки и дезинфекции;

4. Создать бракеражную комиссию в составе:

заведующий МДОУ Купцова М.Н;

повар Морозова Т.М.;

медицинская сестра ГУЗ «УРБ», закрепленная за ДОУ;

председатель родительского совета.

4.1. Возложить на бракеражную комиссию ответственность за контроль за закладкой в котел продуктов питания.

5. Возложить ответственность на заведующего хозяйством Уварову Л.Ф. за:

5.1.бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой, моющими и дезинфицирующими средствами;

6. Возложить ответственность на воспитателей за:

6.1. обеспечение приема пищи детьми;

6.2. соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;

6.3.формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;

6.4 организацию питьевого режима в группах, обеспечение безопасности

качества питьевой воды.

7.Утвердить график закладки продуктов на пищеблоке:

7.10 – мясо, куры в 1 блюдо; продукты для завтрака;

7.30 – масло, сахар в кашу, сахар в напиток для завтрака;

8.30 – тесто для выпечки

9.00 – 10.00 – продукты в 1 блюдо (овощи, крупы)

10.45 – 11.15 – масло во 2-блюдо, сахар в 3 блюдо

14.00 – продукты для полдника.

8. Утвердить график выдачи и приема пищи:

• первый завтрак 8.00-8.30;

• второй завтрак 10.00-10.30;

• обед 11.35-12.15;

• полдник 15.05-15.25;

9.Контроль выполнения данного приказа оставляю за собой.

Заведующий МДОУ: М. Н. Купцова

С приказом ознакомлены:

Медицинская сестра:

(по согласованию)

Кладовщик: Редькина Г.Н.

Повара: Морозова Т.М.

 Кривоносова В.Н.

 Елисеева В.А.

Заведующий хозяйством: Уварова Л.Ф.

Председатель родительского совета: