



**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА № 29 ГОРОДА
ЕЙСКА МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ЕЙСКИЙ РАЙОН**

П Р И К А З

«02» сентября 2024 г.

№137-ОД

г. Ейск

**Об организации питания воспитанников МБДОУ ДСКВ №29
г. Ейска МО Ейский район в 2024 году**

В соответствии с СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СанПиН 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 обеспечения социальных гарантий воспитанников учреждения, организации сбалансированного рационального питания детей в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с основным меню, выполнением норм и калорийности, охрану и укрепления здоровья воспитанников, а также осуществления контроля по данному вопросу п р и к а з ы в а ю:

1. Назначить ответственного за организацию питания воспитанников в ДОО медицинскую сестру по диетическому питанию Талалаеву Ирину Геннадиевну.
2. Ответственному за организацию питания медицинской сестре по диетическому питанию (Талалаевой И.Г.), в целях обеспечения контроля за организацией питания дошкольников:
 - осуществлять контроль за соблюдением правил приема и хранения продуктов питания, поступающих на пищеблок, а также требований к кулинарной обработке и условиям их хранения;
 - обеспечить безопасность и сохранность пищевой ценности продуктов питания на всех этапах оборота;
 - обеспечить своевременное и обязательное прохождение работникам пищеблока медицинских профилактических осмотров;
 - вести специальную документацию в соответствии с СП 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 2.4.3648-20; вести отбор бракеражных проб согласно инструкции (приложение 1);

- вести контроль за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке, осуществлять отбор суточной пробы от каждой партии приготовленной пищевой продукции в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции).

- суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2 °С до +6 °С.

-составлять акты об уменьшении выхода порций,

- акт об утилизации и возврате продуктов питания.

3. На время отсутствия ответственного за организацию питания медицинской сестры по диетическому питанию назначить ответственным повара Щербак В.А.

4. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий

Н.И. Сахно

С приказом ознакомлены:

_____ / Талалаева И.Г./

_____ / Щербак В.А./

