

**Приказ № 33**

от 31.07.2023г.

«Об организации питания в 2023г.»

На основании Постановления, Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020г. №32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания населения»

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Создать в МБДОУ бракеражную комиссию в составе:

Председатель комиссии – заведующий Гордеева Н.А.

Члены комиссии:

повар– Казина Е.В.

калькулятор - Видулина Ю.А.

ст.воспитатель – Рыжкова Е.В.

2. Утвердить списки детей, нуждающихся в лечебно-диетическом питании, на основании представленных родителями назначениями бесплатном питании лечащего врача, (дети с ОВЗ, дети сотрудников). Разрешить употребление детьми готовых домашних блюд, предоставляемых родителями детей.

3. Калькулятора – Видулину Ю.А. назначить ответственной за организацию питания в ДОУ.

4. Заведующей хозяйством Новиковой Е.П.:

- проверить кладовую для хранения на наличие продуктов и исправность приборов для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольных приборов;

- осуществлять контроль за технологическим оборудованием пищеблока, инвентарем, посудой, изготовленной из материалов, соответствующих требованиям, предъявленным к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, системами холодильного и горячего водоснабжения, вентиляции и освещения;

- обеспечить контроль за использованием моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для уборки помещений производственного и санитарного оборудования (раковин для мытья рук), в соответствии с инструкциями по применению и хранению в специально отведенных местах.

5. Кладовщику Новиковой ЕП:

- осуществлять прием продуктов при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия;

- в случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствии товаросопроводительной документации и маркировки пищевую продукцию не принимать;

- следить за сроками годности, пищевую продукцию с истекшим сроком годности не принимать;

- с целью исключения загрязнения пищевой продукции химическими веществами не допускать их хранение во время проведения мероприятий по дератизации, дезинфекции и дезинсекции в производственных помещениях.

6. Поварам:

- при изготовлении блюд обеспечивать последовательность и поточность технологических процессов;

- обеспечить временное хранение готовых блюд и пищевой продукции, переданной родителями детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании в холодильнике, осуществлять разогрев блюд в микроволновой печи.

7. Работникам пищеблока запретить хранить личные вещи в производственных помещениях пищеблока.

8. Работники пищеблока обязаны:

- оставлять в индивидуальных шкафах личную одежду, личные вещи, хранить их отдельно от рабочей одежды и обуви;

- использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении салатов.

9. Педагогам групп размещать для родителей следующую информацию:

- ежедневное меню с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции;

- рекомендации по организации здорового питания детей.

10. На основании личных заявлений утвердить список сотрудников решивших питаться в учреждении.

11. Калькулятора Видулину Ю.А. назначить ответственным за ведение табеля питания сотрудников.

12. Ответственность за выполнение приказа возложить на калькулятора Видулину Ю.А.

13. Контроль за организацией питания оставляю за собой.

Заведующий д/с №391



НА Гордеева

*С приказом ознакомлено!*  
*Новикова ВП - Подп*  
*Казина ВВ - Подп*  
*Видулина - Подп*