

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ДЕТСКИЙ САД № 64 «ЯБЛОНЬКА»**

Приказ
от 26.08.2022 г. № 91

*Об организации питания
воспитанников МБДОУ № 64 «Яблонька»
в 2022-2023 учебном году*

В целях обеспечения качественным и рациональным питанием воспитанников в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях согласно санитарно-эпидемиологическим правилам и предупреждения возникновения пищевых отравлений, во исполнение приказа управления образования г.о.Мытищи от 10.08.2022 № 27-од «Об организации питания воспитанников в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях г.о. Мытищи в 2022-2023 учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Работникам пищеблоков:

1.1. Строго выполнять требования по соблюдению санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3./2.4.3590-20

«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения», санитарных правил ПС 3.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» и методических рекомендаций МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения» в части организации питания.

1.2. При организации питания детей в возрасте от 3 до 7 лет руководствоваться меню «Типовой рацион питания на 20 дней при 12-ти часовом посещении для воспитанников от 3 до 7 лет муниципальных дошкольных образовательных учреждений г.о. Мытищи Московской области, согласованного с Управлением Роспотребнадзора по Московской области

1.3. Своевременно заказывать и получать необходимые по меню продукты точно по весу при наличии документов, подтверждающих качество продуктов, товарных ярлыков.

Тщательно проверять их качество, не допускать использования их при малейшем признаке порчи. Соблюдать сроки реализации продуктов питания, поступающих в детский сад, особенно скоропортящихся и не проходящих тепловую обработку.

1.4. Строго соблюдать правила технологической обработки продуктов и приготовления пищи.

1.5. Закладку продуктов поварам производить согласно меню-требованию.

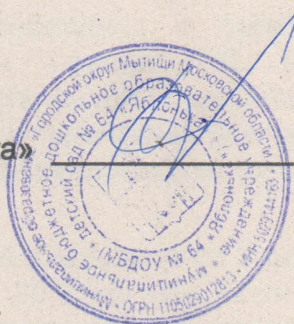
1.6. Ежедневно отставлять суточную пробу готовых продуктов.

1.7. Выставлять контрольное блюдо на раздачу.

- 1.8. Соблюдать график выдачи готовой пищи на группы в соответствии с нормой и количества детей в группе.
- 1.9. При работе с кухонным оборудованием и инвентарем строго руководствоваться инструкцией по охране труда.
- 1.10. Помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте, соблюдая санитарно-противоэпидемические требования.
- 1.11. Работникам пищеблока своевременно проходить профилактический медицинский осмотр, при подозрении на заболевания незамедлительно обращаться к врачу.
- 1.12. Неукоснительно выполнять правила внутреннего трудового распорядка, должностные инструкции, инструкции об охране труда и пожарной безопасности.
2. Провести собрание трудового коллектива по вопросам усиления требований к организации питания детей в МБДОУ № 64 «Яблонька» до 07.09.2022 года.
3. Ответственность за организацию питания воспитанников и контроль за ведение документации по организации питания воспитанников возлагаю на себя.

Контроль за исполнением приказа возлагаю на себя.

Заведующий МБДОУ № 64 «Яблонька»



М.Н. Селифонова