

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ДЕТСКИЙ САД КОМБИНИРОВАННОЙ НАПРАВЛЕННОСТИ № 4»
ГОРОДА СОСНОВОБОРСКА

ПРИКАЗ

«08» февраля 2021г.

№32

г. Сосновоборск

«Об организации питания детей»

В соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 №32, с целью формирования рациона здорового питания у воспитанников муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад комбинированной направленности №4» города Сосновоборска,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить основное (организованное) 10-ти дневное меню для детей в возрасте от 3 до 7 лет, технологические карты с 01.03.2021г. (Приложение 1)
2. Установить количество обязательных приемов пищи в зависимости от режима функционирования групп:
 - 4 раза (завтрак, второй завтрак, обед, полдник) в группах компенсирующей направленности;
 - 5 раз (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин) в группах комбинированной и общеразвивающей направленности.
3. Заместителю заведующего по административно-хозяйственной части провести работу с поставщиками по поставке недостающих для реализации меню продуктов питания в срок до 01.03.2021г.
4. Старшему воспитателю внести изменения в режим дня всех воспитанников.
5. Воспитателям всех групп ознакомить родителей (законных представителей) с основным (организованным) 10-ти дневным меню. Размещать в доступных для родителей (законных представителей) и детей местах следующую информацию:
 - ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
 - рекомендации по организации здорового питания детей.
6. Кладовщику в целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и в складских помещениях и влажности – в складских помещениях.
7. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции Шеф-повару отбирать суточную пробу от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

Отбор суточной пробы должен осуществляться в выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие – не менее 100 гр. или поштучно, целиком (порционные блюда)

Суточные пробы хранить не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте при температуре от +2 до +6⁰С.
8. Медицинским сестрам проводить ежедневный осмотр работников пищеблока и младших воспитателей на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний.
9. При организации питания детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании в соответствии с представленными родителями (законными представителями)

назначениями лечащего врача, при отсутствии индивидуального меню, разработанного специалистом-диетологом, допускается употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных родителями детей. Готовые домашние блюда предоставляются на один прием пищи.

10. Контроль за выполнением данного приказа оставляю за собой.

**Заведующий МАДОУ ДСКН №4
г. Сосновоборска**



Н.А.Литошик