



Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад «Ёлочка» с. Троекурово Лебедянского муниципального района Липецкой области

ПРИКАЗ

«24» августа 2020 года

№ 19-ОД

Об организации питания детей в 2020-2021 учебном году.

В целях обеспечения полноценного питания детей в соответствии с ФЗ от 29.12.2012г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных образовательных организациях", Законом Липецкой области от 30.12.2004г №166-ОЗ «О социальной поддержке обучающихся, студентов и аспирантов образовательных учреждений и дополнительных гарантиях по социальной поддержке детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, в Липецкой области», постановлением администрации Лебедянского муниципального района №351 от 14.08.2020г.

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание воспитанников:

- четырехразовое (из расчета 105 рублей в день на одного воспитанника, в т.ч. 48 рублей за счет средств муниципального бюджета и 57 рублей за счет родительской платы)

2. Организовать питание детей в ДОУ в соответствии с «Примерным 10-дневным меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет в государственных образовательных учреждениях, реализуемых общеобразовательные программы дошкольного образования, с 10 -часовым пребыванием детей».

2.1. Изменения в рацион питания детей вносить только с разрешения

заведующего детским садом и в соответствии с Методическими указаниями.

2.2. Представлять меню требование для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню требованияи.

2.3. Возврат и дополнение продуктов в меню-требование оформлять не позднее 9.00 часов.

3. Утвердить график приема пищи:

завтрак (по возрастной группе) 8.30 - 9.00;

второй завтрак 10.00-10.30;

обед 12.00-13.00;

полдник 15.30- 16.00;

4. Возложить ответственность на поваров Карих Любовь Владимировну и Семенову Татьяну Николаевну, 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:

- совместное с завхозом составление разнообразного меню;

- выдачу готовой пищи только после снятия пробы;

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

- ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции в установленном порядке и за ее хранение в течении 48 часов в специальном холодильнике при температуре +2 - +6

4.1 Поварам строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику

5. Работникам пищеблока запрещается раздеваться на рабочем месте и хранить личные вещи.

6. Возложить ответственность на помощников воспитателей Захарову О.В., Игнатенко Т.Ю., Щетникову Л.В., Усикову Н.Е., Насибян И.Г. за:

- обеспечение приема пищи детьми;
- соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;
- организацию питьевого режима в группах, обеспечение безопасности качества питьевой воды.

7. Ответственность за организацию питания детей в каждой группе несут воспитатели и младшие воспитатели.

8. Проводить своевременную замену информации на стенде «Приятного аппетита»: меню, график выдачи готового питания по группам.

9. Общий контроль за организацией питания остается за заведующим.

И.О.заведующего

