

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«НОВОСТРОЕВСКАЯ ОСНОВНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»
ГРАЙВОРОНСКОГО РАЙОНА БЕЛГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ**

ПРИКАЗ

«22» августа 2022 года

№ 111

**«Об организации питания воспитанников, реализующих
общеобразовательную программу дошкольного образования»**

В соответствии с Законом Российской Федерации от 29.12.2012 года №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 года №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 года №32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30.06.2020 года №16 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)» (СП 3.1/2.4.3598-20 с изменениями от 02 ноября 2021 года), с целью организации сбалансированного рационального питания воспитанников в образовательных учреждениях, реализующих образовательную программу дошкольного образования, выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд согласно меню, выполнения норм питания, для осуществления контроля за организацией питания воспитанников образовательных учреждений **приказываю:**

1.1. Организовать 4-х разовое питание (завтрак, второй завтрак, обед и полдник) воспитанников, посещающих дошкольные образовательные учреждения и дошкольные группы общеобразовательных учреждений с 10-часовым режимом функционирования, согласно утвержденному меню.

1.2. Соблюдать перспективное двухнедельное меню для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях, разработанное на основании СанПиН 2.3/2.4.3590-20, а также технологические карты кулинарных изделий, составленные по сборникам рецептов для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях. Вносимые изменения в меню отражать в «Журнале замен» в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

1.3. Осуществлять производство готовых блюд в соответствии с рецептурой и технологией приготовления блюд, отраженной в технологических картах, при условии соблюдения санитарно-эпидемиологических требований и гигиенических нормативов.

1.4. Установить контроль за нормами потребляемых продуктов в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

2. Назначить бракеражную комиссию в составе:

Чахлов Е.И. – директор школы.

Цыбулько Л.Н. – ответственная за питание,

Рянцева Т.Н. – повар дошкольной группы

3.Цыбулько Л.Н. назначить ответственной за ведение документации по организации питания воспитанников.

4. Цыбулько Л.Н., ответственной за питание воспитанников дошкольной группы -подготовить всю необходимую документацию и нести персональную ответственность за организацию питания воспитанников образовательных учреждений, реализующих образовательную программу дошкольного образования:

- разработать двухнедельное меню в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20

- обеспечить своевременное прохождение работниками пищеблока медицинских осмотров, санитарно-гигиенической подготовки, курсов повышения квалификации, соблюдение санитарных норм и правил.

- осуществлять контроль за выполнением натуральных норм питания воспитанников и меню в соответствии с требованиями 2.3/2.4.3590-20

- организовать питьевой режим воспитанников в соответствии с требованиями п. 8.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

- проводить анкетирование родителей об удовлетворенности питанием (не реже 1 раза в полугодие), анализировать результаты и учитывать их в работе. Результаты анкет хранить в образовательном учреждении не менее 1 года.

- информировать родителей (законных представителей) воспитанников образовательных учреждений, реализующих образовательную программу дошкольного образования, об ассортименте питания ребенка, о проведении витаминизации, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке с указанием наименования блюда и объема порций.

- осуществлять контроль за правильностью отбора и условиями хранения суточных проб в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20

- разработать и утвердить положение об организации питания воспитанников.

5.Рянцеву Т.Н., повара дошкольной группы назначить ответственной за утилизацию пищевых отходов и ответственной за исправность технологического оборудования на пищеблоке.

6.Утвердить комиссию за качество и безопасность получаемой продукции в следующем составе:

Чахлов Е, И. – директор школы, ответственный

Цыбулько Л.Н. – ответственный за питание

Рянцева Т.Н. – повар дошкольной группы

Белова Т.Г. - повар в школьной столовой

Мелешко А.О. – завхоз

7.Цыбулько Л.Н .,ответственной за питание воспитанников дошкольной группы

- контролировать использование в питании воспитанников йодированной поваренной соли.

- организовать дополнительное обогащение рациона питания детей микронутриентами (специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенная витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска).

8.Утвердить положение о порядке организации питания

воспитанников дошкольной группе.

9. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор:

Чахлов Е.И.

Ознакомлены:

Цыбулько Л.Н.

Мелешко А.О..

Вянцева Т.И.

Белова Т.Г.

Приданцева И.И.

