

Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
Луганской Народной Республики
«Дьяковский ясли-сад «Березка»

П Р И К А З

09.01.2025 г.

с. Дьяково

№ 1

**Об организации питания воспитанников ГБДОУ ЛНР «Дьяковский
ясли-сад «Березка» в 2025 году.**

С целью организации сбалансированного и рационального питания детей для формирования здорового образа жизни, охраны и укрепления здоровья, обеспечения социальных гарантий воспитанников, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по организации питания в дошкольном учреждении в 2025 году:

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать с 09 января 2025 года 3-х разовое горячее питание (завтрак, обед, полдник) воспитанников учреждения в соответствии с «Примерным 10-ти дневным меню».
2. Всем работникам дошкольного учреждения строго соблюдать требования «Инструкции по организации питания детей в дошкольных учреждениях»
3. Назначить ответственного за организацию питания в дошкольном учреждении «Березка» - медицинскую сестру Помникову Татьяну Владимировну
- 3.1. На Помникову Т.В. - медицинскую сестру, возложить ответственность за качественную организацию питания детей в дошкольном учреждении, ведение табеля посещаемости детей.
- 3.2. Определить для ответственного за питание Помникову Т.В. следующий круг функциональных обязанностей:
 - 3.2.1. Осуществлять систематический контроль:
 - за графиком закладки продуктов;
 - за графиком выдачи готовых блюд;
 - за технологией приготовления пищи в соответствии с технологическими картами;
 - за содержанием пищеблока, оборудованием, хранением продуктов в соответствии с требованиями «Инструкции по организации питания детей в дошкольном учреждении»;
 - за качеством поставляемой продукции в соответствии с установленными требованиями (сроки реализации, соответствие сертификатов качества);
 - за соблюдением норм температурного режима выдачи готовых блюд, холодильного оборудования;
 - за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции и хранение ее в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в холодильнике при температуре +2°....+6°;
 - за наличие на пищеблоке картотеки технологических карт приготовления блюд в соответствии с меню;
 - за ведение табеля посещаемости детей в группах;
 - за ведением документации пищеблока (журнал бракеража готовой продукции и т.д.);
 - организовать контроль за выполнением должностных обязанностей работниками пищеблока;
 - своевременно осуществлять медико-педагогический контроль за качеством организацией питания и созданием условий в группах.