

**муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
города Ростова-на-Дону «Детский сад № 314»**

ПРИКАЗ № 165

«31» мая 2024г.

**О назначении ответственных и
организацию питания воспитанников
МБДОУ № 314 в летний период 2024г.**

В соответствии с приказом МКУ «Отдел образования Ворошиловского района города Ростова-на-Дону» от 22 мая 2024г. № 272 «Об организации и проведении летней оздоровительной кампании в МБДОУ (МАДОУ) Ворошиловского района, во исполнение постановления Правительства Ростовской области от 14.09.2022 № 757 «О порядке организации и обеспечения отдыха и оздоровления детей», постановления Администрации города Ростова-на-Дону от 19.03.2012 № 170 «Об организации отдыха и оздоровления детей» (ред. От 05.10.2022), муниципальной программы «Развитие системы образования города Ростова-на-Дону», утвержденной постановлением Администрации города Ростова-на-Дону от 28.12.2018 № 1363 (ред. От 02.07.2021), в связи с окончанием учебного года и началом летнего оздоровительного периода, в целях укрепления и сохранения здоровья воспитанников, во исполнении требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», в целях контроля по организации сбалансированного и полноценного питания воспитанников МБДОУ № 314,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Ответственным за организацию питания методисту сафроновой И. П. (1 корпус), методисту Гаина Е. А. (2 корпус):

- усилить проверку организации питания на пищеблоке и по группам, строго руководствуясь требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» в части организации детского питания в дошкольных образовательных учреждениях»;

2. Работникам пищеблока:

- неукоснительно соблюдать требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

- осуществлять производство готовых блюд строго при наличии примерного двухнедельного меню, утвержденного руководителем ДОУ;

- строго соблюдать технологию приготовления блюд (согласно технологическим картам);

- строго соблюдать рекомендованный график выдачи пищи;

