Муниципальное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад комбинированного вида № 18 «Берёзка» города Будённовска Буденновского района»

356800 г. Будённовск Ставропольского края пр. Калинина,1 ул. Кочубея,101

тел. 8 (86559) 2-62 -34, 2-61-53

E – mail: [Sad\_18\_26bud@mail.ru](mailto:Sad_18_26bud@mail.ru)

ОКПО 50236156, ОГРН 1022603224533

ИНН/КПП 2624022489/262401001

21 .07.16г. Приказ № 72 ОД

«Об организации питания в ДОУ»

В целях обеспечения полноценного питания детей в соответствии с требованиями СанПиН

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание в ДОУ в соответствии с правилами и нормами СанПиН 2.4,1.1249-10, которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах.

2. Возложить ответственность на медицинскую сестру МДОУ Саркисову Т.И. за:

2.1. разработку десятидневного меню на основе Примерного с учетом  
физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания;

2.2. ежедневное вывешивание в уголке для родителей меню на день;

2.3.составление ежедневного меню-требования установленного образца с учетом состояния здоровья детей с указанием выхода блюд для разного возраста;

2.4.организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;

2.5. контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;

2.6.ежедневное проведение С-витаминизации третьего блюда непосредственно перед раздачей;

2.7. контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;

2.8. снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;

2.9. ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;

2.10. ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной бухгалтерской ведомости;

2.11. ведение контроля санитарного состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.

3. Создать бракеражную комиссию в составе:

заведующего МДОУ – Кузьминой О.И. – председатель комиссии

медсестры МДОУ - Саркисовой Т.И. – члены комиссии

председателя ПК - Абросимовой Е.А.- члены комиссии

3.1 возложить на бракеражную комиссию ответственность за контроль и

закладку в котел продуктов питания.

4. Возложить ответственность на заместителя заведующего по АХЧ Погосову Н.В.за:

4.1.бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами;

5. Возложить ответственность на заведующего складом Скрылеву Е.А. за:

5.1.сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранение и сроки реализации;

5.2.работу с поставщиками продуктов.

6. Возложить ответственность на шеф-повара Старцеву Н.С.за:

6.1. хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;

6.2. правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, проведение С-витаминизации 3-его блюда в соответствии с требованиями СанПиН;

6.3. совместное с медсестрой составление разнообразного меню;

6.4. выдачу готовой пищи только после снятия пробы;

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

7. Возложить ответственность на воспитателей за:

7.1. обеспечение приема пищи детьми;

7.2. соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;

7.3.формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;

7.4 организацию питьевого режима в группах, обеспечение безопасности

качества питьевой воды.

8. Контроль выполнения данного приказа оставляю за собой.

Заведующий МДОУ

ДС № 18 «Берёзка» О.И. Кузьмина

С приказом ознакомлены: