

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ДЕТСКИЙ САД №18 СТ. АРХОНСКАЯ»
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ - ПРИГОРОДНЫЙ РАЙОН
РЕСПУБЛИКИ СЕВЕРНАЯ ОСЕТИЯ – АЛАНИЯ**

363120, Республика Северная Осетия – Алания, ст. Архонская, ул. Далибанда, 8, тел. (86739) 3-11-89

П Р И К А З

от «27» 08 2022 г.

№ 18

«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.

1.2. Назначить ответственных лиц за организацию и качество питания воспитанников в ДОУ:

Лазурко М. В.- старшую медицинскую сестру;

Пацук М. Н. - завхоза;

Качмазову З. А. - повара;

Герасименко Е. В. –повара.

2. Возложить ответственность на старшего медсестру Лазурко М. В.:

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

2.2. ежедневное вывешивание в уголке для родителей меню и рекомендуемого набора продуктов на ужин детям;

2.3.составление ежедневного меню-требования установленного образца ;

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. контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;

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

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

2.9. ежемесячный подсчет ингредиентов по накопительной бухгалтерской ведомости;

2.10. 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:

Председатель комиссии: Заведующая ДООУ Запотоцкая С. Н.

Члены комиссии: старшая медицинская сестра Лазурко М. В.

член профкомитета Кулумбегова А. В.

3.1 возложить на бракеражную комиссию ответственность за контроль и закладку в котел продуктов питания.

4. Возложить ответственность на завхоза Пацук М. Н. за:

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

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

4.3. работу с поставщиками продуктов.

5. Возложить ответственность на повара Герасименко Е. В. и на помощника повара Качмазову З. А. за:

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

5.2. правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов в соответствии с требованиями СанПиН;

5.3. совместное с завхозом и старшей медсестрой составление разнообразного меню;

5.4. выдачу готовой пищи только после снятия пробы;

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

6. Возложить ответственность на воспитателей за:

6.1. обеспечение приема пищи детьми;

6.2. соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;

6.3. формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;

6.4 организацию питьевого режима в группах, обеспечение безопасности качества питьевой воды.

7. На общем собрании работников ДОУ утвердить План мероприятий по контролю за организацией питания на 2022-2023 учебный год.

7. Контроль выполнения данного приказа оставляю за собой.

Заведующая:



Запотоцкая С. Н.

С приказом ознакомлены:

Лазурко М. В.

Пацук М. Н.

Качмазова З. А.

Герасименко М. В.

Кулумбегова А. В.

[Handwritten signatures of the listed staff members]