

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад с. Мирное
Хабаровского муниципального района

ПРИКАЗ

09.01.2020г

№ 1- О

«Об организации питания в ДОУ»

В целях обеспечения полноценного питания детей в соответствии с требованиями СанПин

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание в МБДОУ с. Мирное в соответствии с правилами и нормами СанПин 2.4.1.3049-13, которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах.
2. *Назначить ответственным по питанию заведующего хозяйством Черникову Е.В.*
3. *Возложить ответственность на заведующего хозяйством Черникову Е.В.:*
 - 3.1 разработку 10-тидневного меню на основе Примерного с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания;
 - 3.2 ежедневное вывешивание в уголке для родителей меню;
 - 3.3 составление ежедневного меню-требования установленного образца с учетом состояния здоровья детей с указанием выхода блюд для разного возраста;
 - 3.4 организации замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;
 - 3.5 контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
 - 3.6 бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарем, посудой и моющими средствами;
 - 3.7 сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранение и сроки реализации;
 - 3.8 работу с поставщиками по продуктам питания.
4. Создать бракеражную комиссию в составе: председателя Регулярной И.В. – заведующий ДОУ, члены комиссии: Черникова Е.В.- заведующий хозяйством, Херувимова О.И. – воспитатель.
 - 4.1 возложить на бракеражную комиссию ответственность за контроль и закладку продуктов питания.
 - 4.2 Снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдачи;

5. Возложить ответственность на поваров Петренко И.А. и Пятину Т.А. за:
- 5.1. контролем правильной кулинарной обработкой, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
 - 5.2. ежедневное проведение С-витаминизации третьего блюда непосредственно перед раздачей;
 - 5.3. ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;
 - 5.4. ведение контроля санитарного состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.
 - 5.5. хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;
 - 5.6. правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов, проведение С-витаминизации 3-его блюда в соответствии с требованиями СанПиН;
 - 5.7. совместное с завхозом составление разнообразного меню;
 - 5.8. выдачу готовой пищи только после снятия пробы;
 - 5.9. 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. Контроль выполнения данного приказа оставляю за собой.

Заведующий  И.В. Регулярная

С приказом ознакомлены:

Черникова Е.В. _____
Херувимова О.И. _____
Петренко И.А. _____
Пятина Т.А. _____