

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «ДЕТСКИЙ САД №6 СТ.
АРХОНСКАЯ» МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ - ПРИГОРОДНЫЙ
РАЙОН, РЕСПУБЛИКИ СЕВЕРНАЯ ОСЕТИЯ – АЛАНИЯ**

363120, Республика Северная Осетия – Алания, ст. Архонская, ул. Казбекская, 28, тел. (86739) 3-11-54

ПРИКАЗ

от «12» 09 2022г

дата приказа

55

№ приказа

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 физиологическим потребностям 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;

Вишневскую О. С-завхоза.;

Фидолонову О.А.-повара;

Демченко Т.В. -повара.

2. Возложить ответственность на старшую 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 рекомендуемое набора продуктов на ужин детям;

2.3. составление ежедневного меню-требования установленного образца;

2.4. организацию замены продуктов на равноценные по составам 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 ее хранение;
- 2.9 ежемесячный подсчет ингредиентов по накопительной бухгалтерской ведомости;
- 2.10 ведение контроля за санитарным состоянием пищеблока его оборудования, инвентаря, посуды их хранение, маркировки и правильного использования по назначению, их обработке.

3. Создать бракеражную комиссию в составе:

Председатель комиссии: Заведующая ДООУ Александрова Т.А.

Члены комиссии: старшая медицинская сестра Лазурко М.В.
член проф. комитета Вишневская А.В.

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

4. Возложить ответственность на завхоза Вишневскую О.С. за:

4.1. бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарем, 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 Филонову О.А. и на помощника повара Демченко Т.В. за :

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

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

5.3 совместно 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 двух часов).

6. Возложить ответственность на воспитателей за:

6.1 обеспечения 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, обеспечения безопасности качества питьевой воды.

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

7.1. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой

Руководитель
организации

заведующая

Александрова Т.А.

(должность)

(личная подпись)

(расшифровка подписи)

С приказом ознакомлены:

Лазурко М.В.

Вишневская О.С.

Филонова О.А.

Демченко Т.В.

Вишневская А.В.

