

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Новошешминский детский сад “Теремок” Новошешминского муниципального района По ОКПО  
наименование организации

Форма по ОКУД

Код

0301001

Номер документа	Дата
№ 20	03. 09.2022 г

**ПРИКАЗ**

«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 **медсестру Хоснуллину И.М.** за:
  - 2.1. разработку десятидневного меню на основе Примерного с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания и согласование его с Госсанэпиднадзором;
  - 2.2. ежедневное вывешивание в уголке для родителей меню и рекомендуемого набора продуктов на ужин детям;
  - 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:
 

**Давлетгареева В.М –ИО заведующая,**  
**Хоснуллина Ильгамия Миншакировна – медсестра,**  
**Масяева Екатерина Александровна– завхоз**

  - 3.1 возложить на бракеражную комиссию ответственность за контроль и закладку в котел продуктов питания.
4. Возложить ответственность на завхоза **Масяева Е.А.** 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 шеф-повара **Маслову Г.М.** 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, проведение С-витаминизации 3-его блюда в соответствии с требованиями СанПиН;
  - 5.3. совместное с завхозом и 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 **Сулейманова Р.Х., Мельникову М.Н., младших 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.

Заведующая МБДОУ «Новошешминский  
детский сад «Теремок»

Давлетгареева В.М.

С приказом ознакомлены:



Хоснуллина И.М.

Масяева Е.А.

Маслова Г.М.

Сулейманова Р.Х.

Мельникова М.Н.

Нурхаметова Р.Х.