**МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННО ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ**

**УЧРЕЖДЕНИЕ**

**«ТИДИБСКИЙ ДЕТСКИЙ САД «РОДНИЧОК»**

**ПРИКАЗ**

09. 08. 2018г                                                                          № 1.

**«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 мед-сестру Ибрагимову Зулхижат И 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 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 выдачи;

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

2.9. ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи 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: заведующая и медсестра

3.1 возложить на бракеражнуго комиссию ответственность за контроль и

закладку в котел продуктов питания.

4. Возложить ответственность на заведующей 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 Шеховой А за:

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

5.2. правильное выполнение технологии приготовления блюд в соответствии с требованиями СанПиН;

5.3. совместное с медсестрой составление разнообразного меню;

5.4. выдачу готовой пищи только после снятия пробы;

5.5. соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождение 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.

Заведующая:                         Подпись              Магомедова Айшат Магомедовна

С приказом ознакомлены

 «09»августа 2018 г

 об организации питания детей

           С целью организации сбалансированного и рационального питания в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с десятидневным меню, выполнения норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2018году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с 10-дневным меню, утвержденным Главным санитарным врачом. Изменения в меню разрешается вносить только заведующей МДОУ.
2. Возложить ответственность за организацию питания детей в МКДОУ на медсестру Ибрагимову З.И.
3. Утвердить график приема пищи: (по возрастным группам):

·         завтрак – 9-00 – 9.30

·         обед – 12.00 – 12.30

·         полдник – 15.00 – 15.30

·

1. Ответственному за питание Ибрагимовой З.И.

4.1. Составлять меню-заказ накануне предшествующего дня, указанного в меню;

4.2. при составлении меню-заказа учитывать следующие требования:

\*        определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;

\*        при отсутствии наименования блюда в бланке меню, дописывать его в конце списка;

\*        в конце меню ставить подписи медсестры, одного из поваров, заведующей;

\*        представлять меню для утверждения заведующей накануне предшествующего дня, указанного вменю;

\*        возврат и добор продуктов осуществлять не позднее 9.00.

1. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания – поварам:

\*        разрешается работать только по утвержденному меню;

\*        обнаруженные некачественные продукты или их недостача, оформляется актом, который подписывается представителями ДОУ и поставщика в лице экспедитора или водителя.

За своевременность доставки, качество, количество и ассортимент продуктов несет ответственность заведующая Магомедова А М .

1. В целях организации контроля над приготовлением пищи, создать бракеражную комиссию в следующем составе:

Председатель комиссии – Магомедова А.М. – заведующий МКДОУ;

Члены комиссии:

Ибрагимова З.И. – медсестра;

 Воспитатели групп

Комиссии организовать контроль с соответствующей записью в журналах :

1. Повару Шеховой А. строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по строго отведенному графику.

Повару производить закладку продуктов в присутствии комиссии.

8.      Возложить ответственность за ежедневный отбор в полном объеме суточной пробы готовой продукции , за ее хранение в течение 48 часов (не считая субботы, воскресенья, праздничных дней) в специальном холодильнике в специально отведенной таре при температуре + 2 + 6 0 С, на поваре Шехову Асият Магомедовну.

1. Заведующей.. ежемесячно проводить сверку продуктов питания с бухгалтерией в соответствии с графиком.
2. В пищеблоке необходимо иметь:

·         инструкцию по охране труда и ТБ;

·         инструкцию по соблюдению санэпидрежима;

·         картотеку технологии приготовления блюд;

·         медицинскую аптечку;

·         график закладки продуктов;

·         график выдачи готовых блюд;

·         нормы готовых блюд, контрольное блюдо.

·         суточную пробу за 2-е суток;

·         вымеренную посуду с указанием объема блюд.

1. Работникам пищеблока запрещается переодеваться на рабочем месте и хранить личные вещи;
2. Ответственность за организацию питания детей в группах несут воспитатели, помощники воспитателей

12.Общий контроль за организацию питания оставляю за собой.

Ответственность за организацию питания возлагаю на себя, медсестру Ибрагимову З.И., повара Шехову А.М.

Зав. д/сада:                                                                        /М .А. Магомедовна/