Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение

Детский сад №4 «Скворушка»

**ПРИКАЗ**

15.01. 2016 г. № 5

«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 2.4,1.3049-13, которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах.

1.1. Утвердить примерное десятидневное меню МКДОУ детский сад №4 «Скворушка»

2. Возложить ответственность на старшую медицинскую сестру Буянову Оксану Анатольевну за:

2.1. Соблюдением примерного десятидневного меню разработанного с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания и согласование с Роспотребнадзором;

2.2. Ежедневное вывешивание в уголке для родителей меню;

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. Проведение С-витаминизации третьего;

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 выдачи;

2.9. Ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;

2.10. - ежемесячно анализировать качественный состав питания детей с подсчетом химического состава и калорийности потребленных продуктов.

2.11. Ведение контроля санитарного состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.

3. Возложить ответственность на завхоза Будееву Анжелику Юрьевну за:

3.1.Бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами;

3.2.Сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранение и сроки реализации;

4.3.Работу с поставщиками продуктов.

5. Возложить ответственность на повара Прокопив Ирину Дмитриевну, Постольникову Анастасию Васильевну за:

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

5.2. Правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х, 3-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 нахождение на горячей плите (не более 2-х часов).

5.6. В случае отсутствия медицинской сестры забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;

6. Возложить ответственность на воспитателей за:

6.1. Обеспечение приема пищи детьми;

6.2.Формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;

6.3 Организацию питьевого режима в группах.

7. Возложить ответственность на помощников воспитателей за:

7.1. Соблюдение санитарно-гигиенического режима;

7.2. Получение питания с пищеблока строго по графику;

7.3. Запрещается оставлять без присмотра пищу в местах доступных для детей.

8. Контроль выполнения данного приказа оставляю за собой.

Заведующая: О.В. Брюханова