

**ПРИКАЗ**

11.01.2021

№ 25

**Об организации питания в МКДОУ «Маляевский детский сад»**

В целях обеспечения полноценного питания детей в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13

**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.
2. Возложить на бракеражную комиссию ответственность за контроль и закладку в котел продуктов питания.
3. Возложить ответственность на завхоза Ижбердиеву А.Р. за:
  - бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами;
  - сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранение и сроки реализации;
  - работу с поставщиками продуктов.
  - составление ежедневного меню-требования установленного образца с учетом состояния здоровья детей с указанием выхода блюд для разного возраста;
  - организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;
  - контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
  - снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;

- ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной бухгалтерской ведомости;
- ведение контроля санитарного состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки

5. Возложить ответственность на повара Мукашеву З.А. за:

- хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;
- правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов, проведение С-витаминизации 3-его блюда в соответствии с требованиями СанПиН;
- совместное с заведующими и завхозом составление разнообразного меню;
- выдачу готовой пищи только после снятия пробы;
- соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов).
- контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
- ежедневное проведение С-витаминизации третьего блюда непосредственно перед раздачей;
- ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;

6. Возложить ответственность на воспитателей Аюпову Д.М., Курбаналиеву Д.Н., Алекешеву С.В., Муртазинову Р.Р. за:

- обеспечение приема пищи детьми;
- соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;
- формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;
- организацию питьевого режима в группах, обеспечение безопасности качества питьевой воды.
- ежедневное вывешивание в уголке для родителей меню

7. Контроль за исполнением настоящего приказа возлагаю на себя.

Заведующий



Г.Н.Глыгало