

Муниципальное дошкольное образовательное автономное учреждение  
«Детский сад №20 «Незабудка» комбинированного вида  
г. Новотроицка Оренбургской области»

**ПРИКАЗ № 11**

от 01.07.2024

**«Об организации питания в  
МДОАУ «Детский сад №20 «Незабудка»**

В целях обеспечения полноценного питания детей в соответствии с требованиями СанПиН

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Организовать питание в МДОАУ в соответствии с правилами и нормами СанПиН, которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах.
2. Возложить ответственность на медсестру Вороньжеву О.Ю. 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;
3. Назначить ответственного за проведения витаминизации третьих блюд и информацию по витаминизации вносить в «Журнал проведения витаминизации третьих блюд» Корсикову Г.В.
4. Возложить ответственность на поваров Марочкину И.В. и Щербакову А.С. за:
  - 4.1. контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
  - 4.2. снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче; ответственные бракеражная комиссия
  - 4.3. ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;
  - 4.4. ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной бухгалтерской ведомости;
  - 4.5. ведение контроля санитарного состоянием пищеблока, его оборудования,

инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.

5. Создать бракеражную комиссию в составе:

муз. руководитель. Суряева Э.В. Суряева

Воспитатель Смирнова О.Н. Смирнова

профорга Дубковой Ю.Н. Дубкова

5.1. возложить на бракеражную комиссию ответственность за контроль и закладку в котел продуктов питания.

6. Возложить ответственность на завхоза Корсикову Г.В за:

6.1 бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами;

6.2 сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранение и сроки реализации;

6.3 работу с поставщиками продуктов.

7. Возложить ответственность на поваров Марочкину И.В. и Щербакову А.С. за:

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

7.2 правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов.

7.3 совместное с завхозом и поваром составление разнообразного меню;

7.4 выдачу готовой пищи только после снятия пробы;

7.5.соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов).

8. Возложить ответственность на воспитателей всех групп за:

8.1 обеспечение приема пищи детьми;

8.2 соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;

8.3 формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;

8.4 организацию питьевого режима в группах, обеспечение безопасности качества питьевой воды.

9. Контроль выполнения данного приказа оставляю за собой.

**Заведующий МДОАУ №20**

**С приказом ознакомлены:**

**Т.В.Маликова**

