

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ДОШКОЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ДЕТСКИЙ САД ОБЩЕРАЗВИВАЮЩЕГО ВИДА «СКАЗКА»**

ПРИКАЗ

от 05.09.2022г.

№09

«Об организации питания в ДОУ»

С целью организации сбалансирования рационального питания детей в МКДОУ, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в соответствии с Сан ПиН 2.4.1.3049-13 от 15.05.2013г. №26,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в МКДОУ в соответствии с «Примерным 10 – дневным меню для организации питания детей в возрасте от 2 до 6 лет, посещающих ДОУ с 12 – часовым режимом функционирования. Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующего ДОУ.
2. Возложить ответственность за организацию питания на повара Абдуразакову С.М.
3. Утвердить график приема пищи согласно графику работы Д.О
4. Ответственному за питание:
 - 4.1 составлять меню - требование накануне предшествующего дня, указанного в меню;
 - 4.2 при составлении меню учитывать следующие требования:
 - определять нормы на каждого ребенка и сотрудника согласно таблицы СанПиН, проставлять норму выхода блюд;
 - при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка;
 - в меню ставить подписи согласно требованию;
 - 4.3 Представлять меню для утверждения заведующего накануне предшествующего дня, указанного в меню;
5. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении (повару):
 - 5.1 разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню;

5.2 за своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых с базы продуктов несут ответственность завхоз и экспедиторы.

5.3 обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляется актом;

5.4 получение продуктов в кладовую производит завхоз, материально – ответственное лицо;

5.5 выдачу продуктов из кладовой на пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню, не позднее 17.00 час. предшествующего дня, указанного в меню;

6. Повару строго соблюдать технологию приготовления блюд.

7. Создать комиссию по снятию остатков продуктов питания в кладовой в следующем составе:

- заведующая
- ст. воспитателя
- завхоза
- медсестры

8. Комиссии ежеквартально производить снятие остатков продуктов в кладовой и обо всех нарушениях ставить в известность руководителя.

9. Повару ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания.

10. По вопросам питания сотрудников:

- назначить ответственным за ведение табеля питания сотрудников и по выписке меню, повара

11. В пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности,
- инструкции по соблюдению санитарно-эпидемиологического режима,
- картотеку технологии приготовления блюд,
- медицинскую аптечку
- график выдачи готовой пищи,
- нормы готовых блюд
- суточные пробы за 2 суток,
- вымеренную посуду с указанием объема блюд.

12. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

МКДОУ «детский сад "Сказка»
Заведующий



Ф.М.Гасангусейнова