

Республика Северная Осетия-Алания
Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад №7 с. Чермен» МО-Пригородный район

ПРИКАЗ

от « 20 » августа 2020г .

№ 26

Об организации питания детей в
ДОУ и назначении ответственного
за отбором и хранением суточной пробы
в 2020-2021 учебном году

С целью обеспечения соблюдения санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.4.1.3049 -13 «Санитарно – эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных учреждений» и в целях усиления контроля за организацией питания детей в дошкольных образовательных учреждениях, **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 заведующую Погорову З.М. и повара Мержоеву Ф.И. за разработку десятидневного меню на основе примерного с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания и согласование его с Госсанэпиднадзором;
3. Создать бракеражную комиссию в составе: старшего воспитателя Плиеву З.С. и повара Мержоеву Ф.И.
 - 3.1 возложить на бракеражную комиссию ответственность за контроль готовых блюд.
4. Возложить ответственность на завхоза Арсамакову Л.Б. 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 Мержоеву Ф.И. за:
 - 5.1 ежедневное вывешивание в уголке для родителей меню и рекомендуемого набора продуктов детям;
 - 5.2. составление ежедневного меню-требования с указанием выхода

5.3. меню-требование выписывать на основании примерных 10-дневных меню для организации питания детей в возрасте от 3-х до 7 лет, посещающих дошкольное образовательное учреждение с 12-часовым пребыванием детей;

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

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

5.6. выдачу готовой пищи только после снятия пробы;

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

5.8. обеспечить полноценное сбалансированное питание детей, отбором и хранением суточной пробы, суточную пробу отбирать от каждой партии производимой кулинарной продукции ведением документации по питанию: порционные вторые блюда – биточки, оладьи, выпечка и т. д. оставляются поштучно (в объёме одной порции), готовые к употреблению изделия промышленного производства в индивидуальной упаковке, упакованные поштучно оставляются в потребительской упаковке. При отсутствии на складе учреждения остатка от партии реализуемой продукции суточная проба не оставляется. В обязательном порядке должны оставаться блюда, запрашиваемые соусами, подливами и маслом.

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 МБДОУ «Детский сад №7 с.Чермен»  Воробьева З.М.

Сприказом знакомлен(а):

 Мерзжоева Ф.И.

 Арсамакова Л.Б.

 Плиева З.С.