

**ОТДЕЛ ОБРАЗОВАНИЯ СЕРДОБСКОГО РАЙОНА**  
**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**  
**ДЕТСКИЙ САД КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА № 12 г. СЕРДОБСКА**

**ПРИКАЗ**

25 января 2022 г.

№ 11

*об организации питания детей*

На основании СанПиН 2.3./2.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания», с целью организации сбалансированного рационального питания детей в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнения норм и калорийности блюд

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Возложить ответственность на медсестер Макееву Елену Владимировну, Бортникову Надежду Алексеевну, Артемьеву Елену Викторовну за:

- организацию питания детей в учреждении в соответствии с Примерным 15-ти дневными меню для организации питания детей в возрасте до 3-х лет и от 3-х до 7 лет, посещающих ДОУ с 10,5-ти часовым режимом функционирования.
- ежедневное вывешивание в уголке для родителей меню.
- ежемесячное вывешивание в уголке для родителей анализа питания и рекомендуемого набора продуктов на ужин и выходные дни детям
- составление ежедневного меню-требования установленного образца с учетом состояния здоровья детей с указанием выхода блюд для каждого возраста.
- предоставление меню для утверждения заведующей накануне.
- ежедневное проведение С-витаминизации третьего блюда непосредственно перед раздачей.
- ежемесячный подсчет ингредиентов а калорийности пищи.
- осуществление контроля правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов.
- осуществление контроля правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи.
- снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале.
- ведение контроля за санитарным состоянием пищеблока и мест приема пищи детьми, за состоянием оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению их обработки.

2. Возложить ответственность на заведующих хозяйством Красноштан Надежду Васильевну, Скворцову Ирину Анатольевну, Никулину Ольгу Владимировну за:

- работу только по утвержденному и правильно оформленному меню.
- своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получасмых с базы продуктов
- обнаружение некачественных продуктов или их недостачу и оформление соответствующего акта, который подписывается представителями поставщика.
- получение продуктов в кладовую.
- выдачу продуктов из кладовой на пищеблок в соответствии с утвержденным заведующей меню.
- организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов.
- бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования.
- оснащение кухонным инвентарем, посудой и моющими средствами.
- сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранение и сроки реализации
- работу с поставщиком продуктов.

