

Муниципальное образование  
Ханты-Мансийского автономного округа-Югры  
городской округ город Ханты-Мансийск  
муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
« Детский сад № 2 «Дюймовочка»  
(МБДОУ «Детский сад № 2 «Дюймовочка»)

---

« 22 » 08 2016

Приказ

№ 180

**Об организации питания воспитанников ДОУ**

В целях обеспечения полноценного питания детей в соответствии с Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15 мая 2013 г. N 26 г. Москва «Об утверждении СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», Уставом ДОУ.

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Организовать питание в ДОУ, которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах.
2. Возложить ответственность на медсестру А.Е. Макович за:
  - 2.1. за организацию и контроль сбалансированного питания, соблюдение санитарных правил и выполнений санитарно-противоэпидемических мероприятий, ведение документации по питанию;
  - 2.2. ежедневное вывешивание меню для ознакомления в уголке для родителей;
  - 2.3. контроль за составлением ежедневного меню-требования установленного образца с учетом состояния здоровья детей с указанием выхода блюд для разного возраста;
  - 2.4. контроль за правильной кулинарной обработкой, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
  - 2.5. ежедневное проведение С-витаминации третьего блюда непосредственно перед раздачей;
  - 2.6. контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
  - 2.7. снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;
  - 2.8. ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;
  - 2.9. ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной бухгалтерской ведомости;
  - 2.10. ведение контроля санитарного состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.
3. Утвердить :
  - График выдачи готовой продукции;
  - Журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
  - Журнал проведения «С»- витаминизации третьих и сладких блюд;
  - Журнал температурного режима в холодильнике для хранения суточных проб;
  - Журнал температурного режима в холодильнике мясной продукции;
  - Журнал температурного режима в холодильнике молочной продукции;
  - Журнал здоровья работников пищеблока;
  - Журнал бракеража скоропортящихся продуктов, поступающих на пищеблок.
  - Журнал учёта работы кварцевой лампы;
  - График кварцевания пищеблока;
  - График уборки на пищеблоке;

- Журнал учёта температурного режима и влажности в помещении для хранения продуктов питания;

- «Положение о бракеражной комиссии».

3.1. Создать бракеражную комиссию в составе:

- председатель – заведующий ДОУ- Е.Г. Бояркина

Члены комиссии:

- медсестра А.Е. Макович;

- заведующий складом – В.В. Щетникова

- заместитель заведующего – Е.В. Вакурина

- председатель п/к – Т.В. Шестакова

- член родительского комитета – А.В. Лянгольф

3.2. Возложить на бракеражную комиссию ответственность за контроль и закладку в котел продуктов питания.

4. Возложить ответственность на заместителя заведующего по АХЧ Л.Ю. Григорьеву за:

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

5. Возложить ответственность на заведующего складом В.В. Щетникову за:

5.1. сохранность продуктов питания, их хранение и сроки реализации, осуществление своевременного заказа продуктов питания в соответствии с разрешенным ассортиментом пищевых продуктов;

5.2. организованную доставку пищевых продуктов питания поставщиками и продовольственного сырья в детский сад; не допускать прихода продуктов без сертификатов качества и осуществлять прием только тех продуктов, которые разрешены в питании детей дошкольного возраста;

5.3. не допускать привоза некачественных продуктов питания и продовольственного сырья, оформляя претензионный акт приемки;

5.4. вести своевременную работу с поставщиками продуктов.

6. Возложить ответственность на повара И.В. Мишагину за:

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

6.2. правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов, проведение С-витаминации 3-его блюда в соответствии с требованиями СанПиН;

6.3. совместное с зав.складом и медсестрой составление разнообразного меню;

6.4. выдачу готовой пищи только после снятия пробы;

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

7. Возложить ответственность на воспитателей за:

7.1. обеспечение приема пищи детьми;

7.2. соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;

7.3. формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;

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

8. Ответственность за исполнение приказа возложить на заместителя заведующего Е.В. Вакурину

9. Контроль за выполнением данного приказа оставляю за собой.

Заведующий

МБДОУ №2 «Дюймовочка»

Е.Г. Бояркина

С приказом ознакомлены:

А.Е. Макович 

Е.В. Вакурина 

В.В. Щетникову 

Т.В. Шестакова 

А.В. Таланцева 