

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение города
Иркутска детский сад «Сказка»

ПРИКАЗ

от «21» января 2019г.

№ 8

«Об организации питания в ДОУ»

В целях обеспечения полноценного питания детей в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций"

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание в ДОУ в соответствии с правилами и нормами СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций", которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах.
2. Возложить ответственность на **шеф-повара Лапшеву Ирину Георгиевну, согласно заключенному контракту № ____ от «__» _____ 2019г. за**
 - 2.1. разработку меню на основе Примерного циклического меню, согласованного с МУП «Комбинат питания» и Управлением Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Иркутской области;
 - 2.2. ежедневное размещение меню у пункта выдачи готовых блюд;
 - 2.3. составление ежедневного меню-требования установленного образца с указанием выхода блюд;
 - 2.4. организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;
 - 2.5. контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
 - 2.5. контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
 - 2.8. ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;
 - 2.9. ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи;
 - 2.10. хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;
 - 2.11. правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов, 3-его блюда в соответствии с требованиями СанПиН;

- 2.12. выдачу готовой пищи только после снятия пробы;
 - 2.13. соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов)
 - 2.14. ведение бракеражного журнала «Готовых блюд».
3. Возложить ответственность на медицинскую сестру Тупичкину Н.В., Морозову Т.С. за
- 3.1. ведение контроля санитарного состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки;
 - 3.2. ведение журнала здоровья работников пищеблока.
4. Возложить ответственность на **заведующего хозяйством** Гаврикову Марину Викторовну за:
- 4.1. бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой;
5. Возложить ответственность на **воспитателей** за:
- 5.1. обеспечение приема пищи детьми;
 - 5.2. соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;
 - 5.3. формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;
 - 5.4. организацию питьевого режима в группах, обеспечение безопасности качества питьевой воды.
 - 5.5. размещение меню в информационном стенде группы
6. Контроль выполнения данного приказа оставляю за собой.

Заведующая



М.Ю. Шигаева