****

**АДМИНИСТРАЦИЯ КИРОВСКОГО РАЙОНА**

**Муниципальное дошкольное образовательное учреждение**

**"Детский сад комбинированного вида № 136"**

|  |
| --- |
| **410005, г. Саратов, ул. им.Степана Разина, 89, тел./факс: (845-2) 64-77-57,е-mail:** [**detskiysad136@mail.ru**](mailto:detskiysad136@mail.ru) |

**ПРИКАЗ**

**№ 5 от 11.01.2021**

**«Об организации питания в ДОУ**

**в 2021-2022 г.»**

В соответствии с Конвенцией о правах ребенка, с требованиями СанПиН 2.3./2.4.3590-20, с целью организации сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2021-2022 учебном году

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. **Организовать питание детей в ДОУ** в соответствии с нормами и требованиями СанПиН 2.3./2.4.3590-20, «Примерными 10-ти дневными меню для организации питания детей в возрасте детей от 3-х до 7 лет, посещающих ДОУ с 12 - часовым режимом функционирования"
2. **Возложить ответственность на медицинскую сестру ДОУ Н.М.Горшкову:**

2.1.За разработку 10 - дневного меню на основе примерного, с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания, за составление ежедневного меню - требования установленного образца с учетом состояния здоровья детей и указанием выхода блюд для разного возраста.

2.2. За ежедневное вывешивание меню в уголке для родителей.

2.3. При отсутствие каких - либо продуктов , производить замену на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов.

2.4.Вести контроль за приготовлением блюд согласно технологическим картам; при необходимости составлять недостающие технологические карты согласно 10- дневному меню.

2.5. Контроль за правильной кулинарной обработкой, выходом блюд и вкусовым качествам пищи.

2.6.Ежедневное проведение С - витаминизации третьего блюда непосредственно перед раздачей.

2.7. Контролем за хранение и реализацией продуктов.

2.8.Снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале "Готовых блюд", оценки готовых блюд и разрешения их к выдач

2.9.Ежедневный забор суточной пробы готовой продукции, правильное хранение с приложением названий забранной пробы.

2.10.Ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной бухгалтерской ведомости.

2.11.Ведением строгого контроля за санитарным состоянием пищеблока и его оборудованием, инвентарем, посудой, их хранением, обработкой, маркировкой и правильным использованием (по назначению)

2.12.Представлять меню на утверждение заведующей накануне предшествующего дня, указанного в меню.

**3. В.Н.Бабкиной, заведующему хозяйством:**

- своевременно создавать материально-технические условия для качественной организацией питания воспитанников;

- систематически осуществлять проверку сохранности состояния пищеблока и оборудовании, а также его использование работниками пищеблока по назначению;

- осуществлять систематический контроль за рациональным расходованием ресурсов (электроэнергии, водо–и–тепло снабжения);

- организовать контроль за выполнением должностных обязанностей работниками пищеблока.

- организовать за своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество, и ассортимент продуктов питания.

- осуществлять качественный контроль за поступающими продуктами питания в соответствии с установленными требованиями;

- обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформлять актом, который подписывается представителями поставщика в лице экспедитора;

- строго соблюдать требования СанПиН за хранением продуктов в условиях склада;

- вести необходимую документацию;

- производить выдачу продуктов со склада в пищеблок в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 17.00. предшествующего дня, указанного вменю;

- ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером централизованной бухгалтерии.

**4. Поварам Швид С.Ю., Уразалиевой М.А.:**

-работать только по утвержденному заведующим ДОУ и правильно оформленному меню;

- строго соблюдать технологию приготовления блюд по утвержденным технологическим картам;

- производить закладку основных продуктов в котел в присутствии членов комиссии, согласно утвержденному графику ;

- выдавать готовую продукцию только после снятия пробы членами бракеражной комиссии с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале согласно графику выдачи пищи на группы;

- запрещается раздеваться, хранить личные вещи, продукты питания в пищеблоке

- раздеваться в специально отведенном месте.

**5. В пищеблоке необходимо иметь:**

- инструкции по ОТ и ТБ, пожарной безопасности, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;

- должностные инструкции;

- картотеку технологических карт приготовления блюд;

- журнал здоровья работников пищеблока;

-медицинскую аптечку;

- графики закладки основных продуктов;

- графики выдачи готовых блюд на группы;

- объем готовых блюд в соответствии с возрастом, контрольные блюда;

- суточную пробу (за 2 суток);

- вымеренную посуду с указанием объема блюд;

- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;

- журнал бракеража готовой продукции;

- журнал пищевой продукции – входной контроль.

**6**. Ответственность за выполнение приказа возлагаю на себя, медицинскую сестру Горшкову Н.М., завхоза Бабкину В.Н., поваров Швид С.Ю., Уразалиеву М.А.

**7.** Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

**Заведующий МДОУ**

**"Детский сад комбинированного вида №136" Е.Ю.Куксина**

**С приказом ознакомлены:**

В.Н.Бабкина\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Айдарова Т.Ю.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Н.М.Горшкова\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Астафьева В.Н.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

С.Ю.Швид\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Уразалиева М.А.**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**