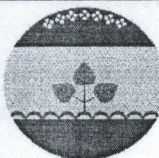


<p>Муниципальное дошкольное образовательное учреждение-детский сад «Ньургуйун» с. Харбала-1 Муниципального образования «Чурапчинский» улус (район) Республики Саха (Якутия)</p>		<p>Оҕо сайдар киинэ «Ньургуйун» уьуйаан Харбала- бьеуелэгэ Муниципальной тэриллии Чурапчы улууьа (оройуона) Саха Республиката</p>
---	---	---

678685, Чурапчинский улус, с. Харбала-1, ул. Молодежная д.2корп.2А

тел: (411-51) 25-300 т/факс (41-51-25-300)

ИНН 1430007225 КПП143001001 ОГРН 1021400

Исх. _____

«24» 12 20 18 г

Приказ № 42(3)

«Об организации питания в ДОУ и создании бракеражной комиссии»

В целях обеспечения полноценного питания в соответствии с требованиями СанПиН приказываю:

Организовать питание в ДОУ в соответствии с правилами и нормами СанПиН 2.4.1.3049-13, которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах.

1. Утвердить план работы по организации питания, план работы бракеражной комиссии
2. **Возложить ответственность инструктору по гигиене Попову М.Н. за:**
 - 2.1. Разработку десятидневного меню на основе с Примерного с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания
 - 2.2. Ежедневно вывешивание в уголке для родителей меню;
 - 2.3. Составление ежедневного меню-требования установленного образца с учетом состояния здоровья детей с указанием выхода блюд для разного возраста;
 - 2.4. Организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;
 - 2.5. Контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи
 - 2.6. Ежедневное проведение С-витаминизации третьего блюда непосредственно перед раздачей;
 - 2.7. Контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов
 - 2.8. Снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения к выдаче
 - 2.9. Ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное хранение
 - 2.10 ведение контроля за санитарным состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки

3. Создать бракеражную комиссию в составе:

- 3.1. от образовательного учреждения
 - работник пищеблока: повара Дорогунова М.Е., Попова М.Н., Кривошапкина Н.К.
 - инструктор по гигиене: Попова М.Н.-ежедневно
 - представитель администрации заведующий Ефремова Т.Н., Федорова Л.Е., Дьячковская НьС.-ежедневно
- 3.2. От родительской общественности Пинигина С.С.-понедельник

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

3.4. Члены бракеражной комиссии перед выдачей питания воспитанникам обязаны делать соответствующие записи в Журнале контроля рациона питания и приема кулинарной продукции.

4. Возложить ответственность на завхоза Дьячковскую Нь.С. за:

- 4.1. бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарем, посудой и моющими средствами
 - сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранение и сроки реализации
 - работу с поставщиками продуктов

5. Возложить ответственность на поваров Дорогуновой М.Е., Поповой Т.П., Кривошапкиной И.Н.

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

5.2. правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов, проведение С-витаминизации 3-го блюда в соответствии с требованиями СанПиН

5.3. совместное с завхозом и инструктором по гигиене составление разнообразного меню

5.4. выдачу готовой пищи только после снятия пробы

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

6. Возложить ответственность на мл.воспитателей за:

6.1. соблюдение режима приема пищи (своевременное получение продуктов на кухне)

6.2. Формирование навыков самообслуживания у детей

6.3. организация питьевого режима в группах, обеспечение безопасности качества питьевой воды

6.4. эстетику сервировки стола

6.5. за санитарное состояние буфетной, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки

7. Возложить ответственность на воспитателей за:

7.1. обеспечение приема пищи детьми

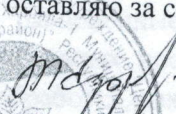
7.2. соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи

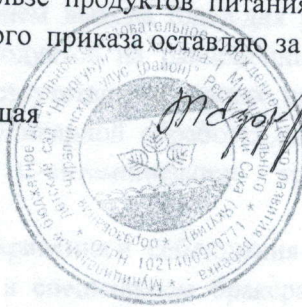
7.3. формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета

7.4. подачу знаний детям о пользе продуктов питания

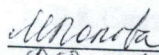
8. Контроль выполнения данного приказа оставляю за собой

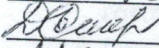
Заведующая

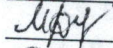

Т.Н.Ефремова

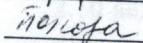



С приказом ознакомились:


 Попова М.Н.


 Дьячковская Нь.С.

 Дорогунова М.Е.

 Попова Т.П.

 Кривошапкина И.Н.

 Пинигина С.С.

 Федорова Л.Е.