

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Александровский детский сад «Светлячок»
(МБДОУ «Александровский детский сад «Светлячок»)

ПРИКАЗ

02.09.2019

с. Александровка

№ 26

«Об организации и контроле питания в ДОУ

В целях обеспечения полноценного питания детей в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13и контроле за поступающими на пищеблок продуктами питания»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание в ДОУ в соответствии с правилами и нормами СанПиН. Усилить входной контроль за поступающими на пищеблок продуктами с занесением в полном объеме информации о результатах контроля в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов по маркировочному ярлыку в соответствии с требованиями п.14.1 СанПиН 2.4.1.3049-13.
2. Возложить ответственность за полноценным, разнообразным по составу продуктов и удовлетворяющим физиологическим потребностям питанием на диетсестру **Штейнер М.Ю.**
 - 2.1. за разработку десятидневного меню на основе Примерного с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания;
 - 2.2. за составление ежедневного меню-требования установленного образца с учетом состояния здоровья детей с указанием выхода блюд для разного возраста;
 - 2.3. организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;
 - 2.4. контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
 - 2.5. ежедневное проведение С-витаминизации 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 выдачи;
 - 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. Создать бракеражную комиссию в составе: Завхоз Штейнер М.Ю., заведующий Л.И. Филон, мл.воспитатель Вольмерсон Т.Н.
 - 3.1 возложить на бракеражную комиссию ответственность за контроль и закладку в котел продуктов питания.
4. **Завхозу Штейнер М.Ю. :**
 - Контролировать качество поставляемых продуктов.
 - Не допускать приема на склад продуктов без сопроводительных документов, подтверждающих их происхождение, качество и безопасность и оформленных

соответственно установленным стандартам т.е. четкой печати и сертификата качества продукции,

- Следить за наличием маркировочных ярлыков или их копий на мешкотаре, картонной таре и т.д., сохранять до окончания реализации продукции.
- Нести ответственность за своевременность организации питания.
- Осуществлять контроль за хранением и реализацией продуктов с пищеблока (руководствуясь сроком годности и режимом хранения пищевых продуктов). Следить за соблюдением правил товарного соседства.
- Оформлять актом обнаруженные некачественные продукты или их недостачу с предоставлением информации заведующему ДОУ.
- Своевременно и грамотно вести учетно-отчетную документацию, в соответствии с требованиями СанПиН. 2.4.1.3049-13
- Своевременно заполнять документацию: бракераж сырой продукции в журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13
- вести журнал учета температурного режима всех холодильных установок складского помещения.
- Содержать всю документацию в строгом порядке.
- Своевременно предоставлять организатору питания заявку на приготовление питания для воспитанников ДОУ.
- Осуществлять контроль за соблюдением санитарных норм перевозки продуктов питания.
- Осуществлять контроль за санитарным состоянием продуктового склада, пищеблока - Неукоснительно выполнять правила личной гигиены.

несет ответственность за:

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

5. Возложить ответственность на повара **Белясову Л.В.** за:

- 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 закусок, проведение С-витаминизации 3-его блюда в соответствии с требованиями СанПиН;
- 5.3. выдачу готовой пищи только после снятия пробы;
- 5.4. соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов).

6. Возложить ответственность на воспитателей за:

- 6.1. обеспечение приема пищи детьми;
- 6.2. соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;
- 6.3. формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;
- 6.4. организацию питьевого режима в группах, обеспечение безопасности качества питьевой воды.
- 6.5. за ежедневное вывешивание в уголке для родителей меню воспитателей групп

7. Контроль за организацией работы ДОУ в соответствии с выше перечисленным оставляю за собой.

Руководитель учреждения: **Заведующий**  **Л.И. Филон**

