**Филиал МБДОУ Д/с №7 г. Алагира в с. Црау**

№ 3 от 01 .09 .2020г

**ПРИКАЗ**

.

***Об организации питания детей в ДОУ***

В целях обеспечения полноценного питания детей в соответствии с

требованиями СанПиН на 2019-2020 учебный год п р и к а з ы в а ю:

1. Организовать питание в ДОУ в соответствии с правилами и нормами

СанПиН 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.

2. Возложить ответственность на старшую медицинскую сестру Бекоеву А.К.

за:

2.1. питание детей в учреждении в соответствии с «Примерным 10-дневным

меню» для детей в возрасте от 1.8 года до 3 лет и от 3 до 7 лет, посещающих

ДОУ с 12- часовым пребыванием детей

2.2. составление ежедневного меню-требования установленного образца с

учетом состояния здоровья детей с указанием выхода блюд для разного

возраста;

2.3. ежедневное вывешивание в уголке для родителей меню;

2.4 оформление акта об уменьшении выхода порций и выписку

дополнительного меню-требования (начиная со второго завтрака) на прибывших детей;

2.5. организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с

таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;

2.6. контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых

качеств пищи;

2.7. ежедневное проведение С-витаминизации третьего блюда непосредственно

перед раздачей;

2.8. контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации

продуктов;

2.9. снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых

блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;

2.10. ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное еѐ

хранение;

2.11. ведение контроля санитарного состояния пищеблока, его оборудования,

инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по

назначению, их обработки.

3. Создать бракеражную комиссию в составе: Дауровой З.Х., Числовой Н.А. Хестанову Т.Х., Бекоеву А.К.

3.1 Возложить на бракеражную комиссию ответственность за закладку в котел

продуктов питания.

4. Возложить ответственность на звавхоза Газзаеву Риту Ердиевну за:

4.1.бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования;

4.2.прием у поставщиков продуктов питания, их хранение и соблюдение сроков

реализации;

4.3.работу с поставщиками продуктов, соблюдение графика поставки, наличие

необходимой документации;

4.4 оформление обнаруженных некачественных продуктов или их недостачу

актом, который подписывается представителями ДОУ и поставщиком

4.5.выдачу продуктов из кладовой на пищеблок в соответствии с утвержденным

заведующим меню не позднее 10.00, указанного в меню;

5. Возложить ответственность на повара Хестанову Т.Х., пом.повара Уртаеву М.Т 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, салатов,

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

нахождение на горячей плите (не более 2-х часов).

5.5.соблюдение график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы

6.На пищеблоке необходимо иметь:

