

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
С УГЛУБЛЕННЫМ ИЗУЧЕНИЕМ МАТЕМАТИКИ И АНГЛИЙСКОГО ЯЗЫКА
«ШКОЛА ДИЗАЙНА «ТОЧКА»**

П Р И К А З

№ _____

**«Об организации питания детей
в ДОУ»**

В целях обеспечения контроля а организацией питания обучающихся, на основании СанПиН 2.4.13049-13

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание в ДОУ в соответствии с правилами и нормами СанПиН 2.4.13049-13, которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности в основных пищевых веществах.

2. Возложить ответственность на медицинскую сестру Федосееву С.М за:

2.1 соблюдением санитарно-эпидемиологического режима на пищеблоке и в группах;

2.2. ведение Журнала здоровья сотрудников пищеблока, Журнала бракеража готовых блюд, меню-требования, накопительной ведомости. Подсчет энергетической

2.3 подготовку инструктажей для помощников воспитателей по мытью посуды и дез. режиму.

3. Возложить ответственность на шеф-повара Трухину Н.Г. за:

3.1 ведение журнала заявок и ежедневное планирование продуктов питания согласно 20-дневного меню. Книги прихода-расходов продуктов, Книги учета скоропортящихся продуктов, Журнала бракеража сырой продукции;

3.2 Контроль за наличием сертификатов и ветеринарных заключений на поставляемые продукты.

4. Возложить ответственность на сотрудников пищеблока Турпанов у У.В., Польшгалову Т.С., Дульцеву Н.В. за:

4.1 соблюдение меню-требования и технологии приготовления пищи в соответствии с технологическими картами;

- 4.2 соблюдение требований к санитарному состоянию пищеблока;
- 4.3 Соблюдение графика закладки основных продуктов, нормы выхода блюд, графика выдачи пищи; отбор и сохранность пробы готовой продукции в течении 48 часов;
- 4.4 соблюдение температурного режима холодильного оборудования;
- 4.5 соблюдения инструкций по охране труда для сотрудников пищеблока и требований СанПиН 2.4.13049-13.
- 5. Возложить ответственность на воспитателей групп за:
 - 5.1 ежедневное размещение меню на текущую дату в информационных уголках для родителей;
 - 5.2 формирование навыков самообслуживания и правил этикета у детей;
- 6. возложить ответственность на помощников воспитателей групп заб.1
 - 6.1 соблюдение графика получения пищи и норм выдачи блюд;
 - 6.2 организацию питьевого режима в группах;
 - 6.3 соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи.
- 7. Руководителя структурного подразделения Кучеренко М.Н. за:
 - 7.1 своевременное и добросовестное выполнение возложенных на них обязанностей;
 - 7.2 организации работы комиссии по отбору поставщиков.
- 8. Настоящий приказ вступает в силу с даты подписания.
- 9. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор

А.А. Деменова