



**Муниципальное казенное дошкольное образовательное  
учреждение «Детский сад «Ягодка» с. Ванавара»  
Эвенкийского муниципального района  
Красноярского края**

---

**Приказ**

«02» октября 2018 г.

№ 79

**Об организации питания детей**  
(с изменениями от марта 2019 г.)

С целью организации сбалансированного питания детей в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля, ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Возложить ответственность за организацию питания на медсестру.  
Ответственному за питание:
  - составлять совместно с кладовщиком меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню;
  - при составлении меню-требования учитывать следующие требования: определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд; при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка; в конце меню ставить подписи медсестры, кладовщика, одного из поваров, принимающих продукты из склада.
2. Представлять меню для утверждения заведующей накануне предшествующего дня, указанного в меню. Возврат и добор продуктов оформляется накладной не позднее 10.00 часов.
3. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении (поварам, кладовщику) разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.
4. Поварам:
  - строго соблюдать технологию приготовления блюд;
  - производить закладку продуктов в присутствии члена (ов) бракеражной комиссии;
  - непосредственно после приготовления пищи, производить отбор суточной пробы готовой продукции, в соответствии с СинПиН.



5. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы возложить на медсестру.
6. Назначить кладовщика ответственным:
- за своевременность доставки, приемку, входной контроль, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых ДОУ пищевых продуктов и продовольственного сырья,
  - ведение журнала бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок,
  - за условиями хранения и сроками годности продуктов питания, ежедневным контролем за соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании и ведении журнала учета температурного режима в холодильном оборудовании.
7. Создать бракеражную комиссию для контроля за приготовлением пищи в составе:
- Заместитель руководителя организации;
  - Медицинский работник;
  - Машинист по стирке белья;
  - Завхоз (по согласованию).
- Полномочия комиссия:
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д. с записью в журнале «Бракеража готовой продукции»;
  - комиссия имеет право приостановить выдачу готовой пищи на группы, в случае выявления каких-либо нарушений, до принятия необходимых мер по устранению замечаний.
8. Ответственность за организацию питания детей в группах, а также правильный питьевой режим, несут воспитатели и младшие воспитатели каждой группы.
9. Во время приема пищи детьми воспитателям и младшим воспитателям заниматься непосредственно организацией питания детей и привитием культурно-гигиенических навыков.
10. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой и медсестрой.
11. Делопроизводителю ознакомить ответственных сотрудников под роспись с данным приказом.

Заведующая детским садом



*Т.Г. Лукиных*

Т.Г. Лукиных