**МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «Детский сад № 11 города Буйнакска»**

**Республика Дагестан, г. Буйнакск, ул. Орджоникидзе 8 «а», т. 8(87237) 2-10-72**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Приказ № 3**

по МК ДОУ Д/С № 11 от 29.08.2019

**«Об организации питания детей в ДОУ на 2019-2020 уч. год»**

В целях обеспечения полноценного питания детей в соответствии с требованиями СанПиН, Положения о питании в ДОУ

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1.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.

2.Питание детей в дошкольном учреждении осуществлять согласно примерному 10- дневному меню на 2019-20 г., утвержденному заведующим ДОУ

1. Утвердить:

1.1. График закладки продуктов на пищеблоке (приложение №1);

1.2 График выдачи питания на группы(приложение №2).

2. Возложить ответственность на медсестру Алхуватову З.А. за:

2.1. разработку примерного десятидневного меню, утвержденного приказом заведующего, с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания

2.2. ежедневное вывешивание в уголке для родителей меню;

2.3.составление ежедневного меню-требования установленного образца;

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. 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 их к выдаче;

2.9. ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи;

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:

Алхуватова З.А.- медсестра,

Магомедова Э.Б. - повар,

Заирханова А.Ш. - зам. зав. по АХЧ.;

3.1 возложить на бракеражную комиссию ответственность за контроль и закладку в котел продуктов питания.

4. Возложить ответственность на Заирханова А.Ш. - зам. зав. по АХЧ за:

4.1.бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами;

4.2.прием продуктов питания, их хранение и сроки реализации;

4.3. выдачу продуктов согласно меню-требованию на текущий день до 7.00 ч.

4.4.наличие на складе достаточного количества продуктов, согласно утвержденному 10- дневному меню;

4.5.работу с поставщиками продуктов, своевременное составление заявок.

5. Возложить ответственность на повара Магомедову Э.Б. за:

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

5.2. правильное выполнение технологии приготовления всех блюд;

5.3. совместное составление с медсестрой разнообразного меню;

5.4. выдачу готовой пищи только после снятия пробы;

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

5.6.ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение.

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.

7. Контроль выполнения данного приказа оставляю за собой.

**Заведующая МКДОУ Гаджиева Н. А.**

С приказом ознакомлены:

1 Заирханова А.Ш.

2 Алхуватова З.А. \_

3 Магомедова Э.Б.