



**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ДАГЕСТАН
ГОСУДАРСТВЕННОЕ КАЗЕННОЕ ДАШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
РЕСПУБЛИКИ ДАГЕСТАН
«КАРАУЗЕКСКИЙ ДЕТСКИЙ САД «РОМАШКА» ЦУНТИНСКОГО РАЙОНА»**

ОГРН 1060532002080 ИНН 0538001080 КПП 053801001. т.-8989-888-0112

Шамяля Нажмудинова ул., д.10 ,с. Караузек, Бабаюртовский район, РД, 368066

Приказ №18

от «16». 01 20 20 г.

№ 18

«Об организации питания в ДОУ»

На основании Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 г. № 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4. 3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 г. № 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание в ДОУ в соответствии с правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20, которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности организма в основных пищевых веществах.
2. Организовать необходимое количество обязательных приемов пищи, установленных приложением 12 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20: завтрак, обед, полдник и уплотненный полдник. ужин
3. Утвердить график выдачи готовых блюд.
4. Назначить Нажмудинову М.Д, воспитателя ДОУ и завхоза Магомедова М.С. за:
 - 4.1. Разработку циклического 10-дневное меню с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах;
 - 4.2. Ежедневное вывешивание в уголке для родителей меню с указанием массы и калорийности порций;

- 4.3. Составление ежедневного меню-требования установленного образца с учетом состояния здоровья детей с указанием выхода блюд и калорийности порций для детей от 3 до 6 лет предшествующего дня, указанного в меню;
- 4.4. Организацию замены продуктов питания на равноценные по пищевой ценности в соответствии с таблицей замены пищевой продукции в граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности при отсутствии основных продуктов питания;
- 4.5. Контроль качества поступающих продуктов, правильностью хранения и соблюдения срока реализации продуктов питания;
- 4.6. Осуществление приемки продуктов при наличии сопроводительных документов (накладные, сертификаты, свидетельства о качестве) и работу с поставщиками продуктов питания;
- 4.7. Ежедневное оформление бракеражного журнала сырой продукции в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
- 4.8. Снятие пробы и записи в специальном журнале бракеража готовой пищевой продукции, органолептической оценки качества готовых блюд и разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия;
- 4.9. Ведение контроля санитарного состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.
- 4.10. Ежедневное снятие показаний приборов учёта и внесение их в журнале учёта температуры и влажности складских помещений.
- 4.11. Проведение осмотра персонала пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний и сотрудников ДОУ, оформление гигиенического журнала (сотрудники) работников пищеблока.
- 4.12. Своевременное оформление накопительной ведомости по расходу продуктов питания, финансовых документов по учету поступающих продуктов питания в ДОУ с последующей передачей в ЦФО;

5. Возложить ответственность на поваров Джамалудинову П.Р. Мусаеву У.М. за:

- 5.1 Ежедневный забор суточной пробы от каждой партии приготовленной пищевой продукции и правильное её хранение;
- 5.2. Хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;
- 5.3. Правильное выполнение технологии приготовления кулинарных блюд согласно технологической или технико-технологической карте, либо технологической инструкции.
- 5.4. Выдачу готовой пищи только после снятия пробы;
- 5.5. Соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов).

6. Возложить ответственность на заведующего хозяйством Магомедов М.С. за:

6.1. Бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами;

7. Возложить ответственность на воспитателей групп за:

- 7.1. Обеспечение приема пищи детьми согласно режиму дня;
- 7.2. Соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;
- 7.3. Формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;
- 7.4. Организацию требований по соблюдению питьевого режима:

8. Возложить ответственность на помощников воспитателей за:

8.1. Строгое соблюдение требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20, во время приема пищи, уборки в группе, мытье посуды.

8.2. Контроль за выполнением данного приказа оставляю за собой.

**И.О.директора ГКДОУ РД
КДС «Ромашка»**



Гаджиева А.Ш.