

28

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
городского округа Королёв Московской области «Детский сад
комбинированного вида №44 «Журавушка»
(основной корпус)**

ПРИКАЗ

18.01.2018г.

№ 20- А

МО Королев мкр.Юбилейный

«Об организации питания в ДООУ»

В целях обеспечения полноценного , сбалансированного, рационального питания детей в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13, выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд, в соответствии с меню, выполнения норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2018-2019 учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание в ДООУ в соответствии с правилами и нормами СанПиН 2.4.1.1249-13, которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах.
2. Возложить ответственность на медицинскую сестру Дейнеку И.С. за:
 - 2.1. разработку десятидневного меню на основе Примерного с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания, согласование его;
 - 2.2. ежедневное вывешивание в уголке для родителей меню и рекомендуемого набора продуктов на ужин детям;
 - 2.3. составление ежедневного меню-требования установленного образца с учетом состояния здоровья детей с указанием выхода блюд для разного возраста;
 - 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. ежедневное проведение С-витаминизации третьего блюда непосредственно перед раздачей;
 - 2.7. 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. ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;
 - 2.10. ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной бухгалтерской ведомости;
 - 2.11. ведение контроля санитарного состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.

2. Контроль выполнения данного приказа оставляю за собой.

Заведующий



Безнина А.А.