

Муниципальное автономное  
дошкольное  
образовательное учреждение «Детский  
сад №63» (МАДОУ  
«Детский сад №63»)



«63-тй номеро нълпи сад»  
школаозь дышетонъя аскивалтйсь  
муниципал ужьюрт  
(«63-тй номеро нълпи сад»  
ШДАМУ)

## ПРИКАЗ

№ \_\_\_\_\_

### Об организации питания в МАДОУ «Детский сад №63»

В целях обеспечения полноценного питания детей в МАДОУ «Детский сад №63» в соответствии с требованиями санитарных норм и правил

#### **ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Организовать питание в МАДОУ «Детский сад №63» в соответствии с санитарными правилами и нормами в соответствии с 10-дневным меню.
2. Возложить ответственность на кладовщика Артемьеву О.П. за:
  - 2.1. разработку 10-дневного меню на основе Примерного с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания;
  - 2.2. ежедневное ознакомление родителей с меню-требованием;
  - 2.3. организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;
  - 2.4. контроль за соблюдением всех санитарных требований к транспортировке и хранению продуктов питания, приготовлению и выдаче блюд;
  - 2.5. контроль за соблюдением правил личной гигиены воспитанниками и персоналом МАДОУ «Детский сад №63»;
  - 2.6. контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;

- 2.7. контроль за соблюдением срока реализации продуктов;
  - 2.8. снятие пробы с бракеражной комиссией и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;
  - 2.9. ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной бухгалтерской ведомости;
  - 2.10. ведение контроля санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки, контроль за санитарным состоянием помещений (мест) приема пищи;
  - 2.11. расчет и оценку использования на одного ребенка суточного набора пищевых продуктов, подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (ежемесячно);
  - 2.12. планирование закупок продуктов питания в соответствии с нормами и меню;
  - 2.13. ведение документации по организации питания в соответствии с требованиями санитарного законодательства.
3. Возложить ответственность на заместителя заведующего по АХР Юрпалову Е.А., на кладовщика Артемьеву О.П. за:
- 3.1. бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами.
4. Возложить ответственность на кладовщиков Артемьеву О.П., Лукину Е.Л. за:
- 4.1. сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранение и сроки реализации;
  - 4.2. своевременное составление первичных заявок.
5. Возложить ответственность на поваров Киселеву Т.Н., Плюснину М.В., Потёмкину И.Г., Королеву Г.Н. за:
- 5.1. ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;
  - 5.2. хранение, маркировку, обработку и использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;

- 5.3. выполнение технологии приготовления блюд в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, технологическими картами;
- 5.4. соблюдение санитарного состояния пищеблока;
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.
7. Возложить ответственность на экономиста Карнаухову Т.Б. за:
- 7.1. своевременное составление документации (мониторинга, обоснования, составление спецификации, акта сверки, рассчитывания объемов, обработка товарных-накладных, счет-фактур и т. д.), контроль за исполнением заключенных гражданско-правовых договоров (объем, сумма).
8. Контроль за выполнением данного приказа оставляю за собой.

Заведующий МАДОУ «Детский сад №63»

А.В. Бурдина