**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 9 «БЕРЕЗКА» ПГТ. НОГЛИКИ**

***694450, Сахалинская область, Ногликский район, пгт. Ноглики, пер. Спортивный, д. 83-А Тел.(факс)***

***8(42444)9-80-03,9-81-14 еmail: ngo.mbdoudsb@sakhalin.gov.ru***

**Приказ**

**№ 336 от 15 ноября 2021г.**

Об организации питания детей и назначении ответственных за проведение производственного контроля в МБДОУ д/с № 9 «Березка» пгт.Ноглики

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

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Организовать питание детей в МБДОУ д/с № 9 «Березка» пгт.Ноглики в соответствии с «При­мерными 10-ти дневными меню для организации питания детей в воз­расте от 1,5 до 3-х лет и от 3-х до 7-и лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения с 10,5 часовым режимом функциони­рования».

Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заве­дующего ДОУ.

2. Возложить ответственность за организацию питания, а также назначить ответственным за проведение производственного контроля медицинскую сестру Терентьеву Марину Анатольевну.

3. Ответственному за питание:

3.1 Составлять меню накануне предшествующего дня, указан­ного в меню.

3.2. При составлении меню 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 и заведующего.

3.3. Представлять меню для утверждения заведующим накануне предшествующего дня, указанного в меню.

3.4. Возврат и добор продуктов оформляется накладной не позднее 10.00 часов.

4. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении — поварам, кладовщику:

4.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.

4.2. За своевременность доставки продуктов, точность веса, коли­чество, качество и ассортимент получаемых со склада несёт ответственность кладовщик.

4.3. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача  
оформляются актом, который подписывается представителями МБДОУ д/с №9 «Березка» и поставщика.

5. Выдачу продуктов со склада в пищеблок производить в со­ответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 17.00 пред­шествующего дня, указанного в меню.

6. В целях организации контроля за приготовлением пищи закладку основных продуктов в котлы производить в присутствии медицинской сестры Терентьевой М.А.

7. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые на пищеблоке ДОУ, подлежат бракеражу по мере их готовности.

В бракеражную комиссию входят:

- Заведующий МБДОУ д/с №9 «Березка» пгт.Ноглики – Микова И.А.

- Заместитель заведующего – Куксенко Э.А.

- Медицинская сестра – Терентьева М.А.

7.1. На период отсутствия членов бракеражной комиссии данная обязанность возлагается на начальника хозяйственного отдела Бадретдинову Ф.М., кладовщика Синникову Н.В., а также медицинского работника, принятого на время отсутствия основного работника.

8. Поварам необходимо:

8.1. Строго соблюдать технологию приготовления блюд;

8.2. Выдавать готовую продукцию только после снятия пробы медицинской сестрой и членами бракеражной комиссии с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале.

9. На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции,

- картотеку технологии приготовления блюд;

- медицинскую аптечку;

- график выдачи готовых блюд;

- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;

- суточную пробу за 2 суток;

- вымеренную посуду с указанием объёма блюд.

8.1. Поварам по указанию медицинской сестры готовить замену блюд детям – аллергикам.

9. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатели и младшие воспитатели:

9.1. Во время приема пищи детьми воспитателям и младшим воспитателям заниматься непосредственно организацией питания детей, привитием культурно-гигиенических навыков.

9.2. Строго следить за сервировкой стола и последовательностью подачи блюд детям.

10. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Заведующий

МБДОУ д/с №9 «Березка» пгт.Ноглики И.А. Микова