

**РОССИЯ**  
муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение  
города Новосибирска «Детский сад № 17 общеразвивающего вида «Улыбка»  
с приоритетным осуществлением  
деятельности по физическому развитию детей»

630099, г.Новосибирск, ул.Орджоникидзе,41, ИНН 5406246124 КПП 540601001  
☎203-54-84, ☎/факс 203-55-16 e-mail ds\_17\_nsk@nios.ru

**П Р И К А З**

от 26.08.2020 г.

№ 120-П

г. Новосибирск

**«Об организации питания воспитанников  
ДОУ на 2020/2021 учебный год»**

С целью организации сбалансированного и рационального питания детей для формирования здорового образа жизни, охраны и укрепления здоровья, обеспечения социальных гарантий воспитанников, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по организации питания в ДОУ.

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Создать комиссию по организации питания детей в ДОУ в составе:

Председатель комиссии и.о.заведующего, Т.С.Жигалкина

Члены комиссии:

Воспитатель Мишина С.В.

Старший воспитатель Ашуралиева М.Р.

Воспитатель, Снежкова О.В.

Воспитатель, Зозуля Л.П.

Завхоз, Вторушина И.В.

2. Настоящей комиссией:

2.1. Организовать питание в ДОУ в соответствии с правилами и нормами СанПиН, которое должно быть рациональным, полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах.

2.2. разработку десятидневного меню на основе Примерного с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания и согласование его с Госсанэпиднадзором;

2.3. ежедневное вывешивание в уголке для родителей меню и рекомендуемого набора продуктов на ужин детям;

2.4. составление ежедневного меню-требования установленного образца с учетом состояния здоровья детей с указанием выхода блюд для разного возраста;

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

2.8. ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной бухгалтерской ведомости;

2.9. ведение контроля санитарного состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.

3. Возложить ответственность на завхоза Вторушину И.В. за:
  - 3.1. организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;
  - 3.2. бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами;
  - 3.3. сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранение и сроки реализации;
  - 3.4. работу с поставщиками продуктов;
  - 3.5. обеспечить контроль за качеством поступающей продукции и продовольственного сырья (в том числе посредством проведения экспертизы), проведением конкурсных процедур на поставку продуктов питания в соответствии с действующим законодательством.
4. Возложить ответственность на повара: Короткову Т.В., Яшину С.Е. за:
  - 4.1. хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;
  - 4.2. правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов, проведение С-витаминизации 3-его блюда в соответствии с требованиями СанПиН;
  - 4.3. выдачу готовой пищи только после снятия пробы;
  - 4.4. соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов).
5. Ашуралиевой М.Р., старшему воспитателю организовать работу:
  - 5.1. по пропаганде правильного питания с детьми и их родителями (законными представителями);
  - 5.2. провести работу с педагогами по проведению разъяснительных работ с детьми, направленных на формирование навыков здорового питания;
  - 5.3. провести работу с педагогами об проведении работы с родителями (законными представителями) воспитанников, направленные на формирование позитивного общественного мнения об организации питания в ДООУ.
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. Сотрудников в части их касающейся ознакомить под роспись.
8. Контроль исполнения приказа оставляю за собой

Заведующий

Вторушина И.В., завхоз  
 Короткова Т.В., повар  
 Яшина С.Е., повар  
 Шумилова М.А., воспитатель  
 Безридина Э.Б., воспитатель  
 Бородина Л.М., воспитатель  
 Зотуля Д.И., воспитатель  
 Демисова Л.А., воспитатель  
 Минина С.В., воспитатель  
 Ашуралиева М.Р., ст. воспитатель  
 Снежкова О.В., воспитатель  
 Ладьягина М.В., воспитатель

Т.С.Жигалкина