



АДМИНИСТРАЦИЯ ГОРОДСКОГО ОКРУГА С ВНУТРИГОРОДСКИМ ДЕЛЕНИЕМ  
«ГОРОД МАХАЧКАЛА»  
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ЦЕНТР РАЗВИТИЯ РЕБЕНКА – ДЕТСКИЙ САД № 86»

367014, РД, г. Махачкала, пр.Акушинского,96 «Д» тел (8722) 60-46-40, 60-38-91 e-mail: mkl-mdou86@yandex.ru

**ПРИКАЗ**

**30.07.2021**

**№44 - П**

**О распределении обязанностей по организации питания детей  
между членами администрации**

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 ДООУ в 2021-2022 учебном году

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

**1. Определить следующие обязанности для ответственных за организацию питания в ДООУ:**

**1.1. Заведующий МБДОУ** несет ответственность за правильную организацию питания детей:

- контролирует работу хозяйственных работников по обеспечению своевременных составлений заявок в торгующие организации на необходимое количество продуктов на год, квартал, месяц;
- следит за соответствием получаемых продуктов действующему натуральному набору продуктов для дошкольных учреждений;
- следит за организацией доставки продуктов в учреждение, соблюдением правил их хранения и использования;
- следит за постановкой работы на пищеблоке, правильностью составления меню-раскладок, соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи;
- периодически проверяет организацию питания детей в группах.

**1.2. Старшая медицинская сестра Нухова Х.А. осуществляет систематический контроль:**

- за графиком закладки продуктов;
- за графиком выдачи готовых блюд;
- за технологией приготовления пищи в соответствии с технологическими картами;
- за содержанием пищеблока, оборудованием, хранением продуктов в соответствии с требованиями СанПиН;
- за качеством поставляемой продукции в соответствии с установленными требованиями (сроки реализации, соответствие сертификатов качества);
- за соблюдением норм температурного режима выдачи готовых блюд, холодильного оборудования;
- за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции и хранение ее в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре  $+2^{\circ} \dots +6^{\circ}$ ;
- за наличие на пищеблоке картотеки технологических карт приготовления блюд в соответствии с меню;
- за ведение табеля посещаемости детей в группах;
- за ведением документации пищеблока (журнал бракеража готовой продукции, журнал пищевой продукции – входной контроль и т.д.);
- за организацией питания в группах.

**1.3. Врач Ахсабилаева Х.М.:**

- назначает индивидуальное питание детям;
- при необходимости принимает участие в составлении меню, контролирует его состав;
- проверяет расчеты химического состава детских рационов, проводимые медсестрой;
- периодически посещает группы, наблюдая за кормлением, обращая особое внимание на организацию питания детей, вновь поступивших в дошкольное учреждение, особенно детей раннего возраста, вернувшихся после перенесенного заболевания, а также за питанием детей с различными отклонениями в состоянии здоровья.

**1.4. Заместитель заведующего по воспитательно-методической работе Мустафаева Р.А.:**

- своевременно осуществляет медико-педагогический контроль за качеством организацией питания и созданием условий в группах;
- включает в оперативный контроль вопросы формирования рационального поведения полезных привычек, культурно-гигиенических навыков, основ культуры питания у детей;

- организует проведение разъяснительной работы с воспитанниками, их родителями (законными представителями) по формированию навыков культуры здорового питания, этикета приема пищи.

**3.5. Заместитель заведующего по АХЧ Мирзоева Н.Г.:**

- своевременно создает материально-технические условия для качественной организацией питания воспитанников;
- систематически осуществляет проверку сохранности состояния пищеблока и оборудования, а также его использование работниками пищеблока по назначению;
- осуществляет систематический контроль за рациональным расходованием ресурсов (электроэнергии, водо- и теплоснабжения).

4. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Заведующий



Рамалданова М.Г.

С приказом ознакомлены:

Нухова Х.А. –

Мирзоева Н.Г.

Ахсабилаева Х.М. –

Мустафаева Р.А.