

Приказ

от 01.09.2022г.

№ 77

Об организации питания детей и сотрудников в ДОУ

В целях обеспечения полноценного питания детей в соответствии с требованиями СанПиН ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание в ДОУ в соответствии с правилами и нормами СанПиН 2.4.1.3049-13, которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах.

2. Возложить ответственность на Змееву И.В.:

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

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

- организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;

- контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;

- ежедневное проведение С-витаминизации третьего блюда непосредственно перед раздачей;

- контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;

- снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;

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

- ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной бухгалтерской ведомости;

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

- учет питания сотрудников.

3. Создать бракеражную комиссию в составе: Мулланурова З. М., заведующего дет.садом;

Змеева И.В., кладовщик;

Гимадрисламова Г.Р. повар

Шурманова Л.Г. воспитатель

- возложить на бракеражную комиссию ответственность за контроль и закладку в котел продуктов питания.

4. Возложить ответственность на кладовщика Змееву И.В. за:

- бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами;

- сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранение и сроки реализации;

- работу с поставщиками продуктов.

5. Возложить ответственность на повара Гимадрисламову Г.Р. за:

- хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;

- правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов, проведение С-витаминизации 3-его блюда в соответствии с требованиями СанПиН;

- совместное с кладовщиком и медсестрой составление разнообразного меню;

- выдачу готовой пищи только после снятия пробы;

- соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов).


6. Возложить ответственность на воспитателей и младших воспитателей за:

- обеспечение приема пищи детьми;
- соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;
- формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;
- организацию питьевого режима в группах, обеспечение безопасности качества питьевой воды.

7. Контроль выполнения данного приказа оставляю за собой.

Заведующий дет.садом:

С приказом ознакомлены:



 М.В. Мошкина
 Л.Б. Мусихина
 Мешавкина А.И.
 В.В. Зигангирова
 Э.К. Фаткиева
 Р.Г. Бижанова
 Шурманова Л.Г.

З. М. Мулланурова

Шайхматова Р.Р.
 Игошева Т.В.
 Хатипова Р.Г.
 Гимадрисламова Г.Р.
 Тимирханова Г.М.
 Ярмашева А.Л.
 Бегаева А.С.
 Змева И.В.