

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ДЕТСКИЙ САД С.ШИРОКИЙ БУЕРАК ВОЛЬСКОГО РАЙОНА
САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ»

ПРИКАЗ № 4

от 09.01.2025г

«Об организации питания 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, которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах.
2. Возложить ответственность на воспитателя Маслову Н.А., за:
 - 2.1. разработку десятидневного меню на основе Примерного с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания.
 - 2.2. ежедневное вывешивание в уголке для родителей меню и рекомендуемого набора продуктов на ужин детям;
 - 2.3. составление ежедневного меню-требования установленного образца с учетом состояния здоровья детей с указанием выхода блюд для разного возраста;
 - 2.4. организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;
 - 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. контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
 - 2.8. снятие пробы 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 состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.
3. Возложить на бракеражную комиссию:
Чашину Татьяну Викторовну, Власову Елену Анатольевну, Данилину Елену Владимировну ответственность за контроль и закладку в котел продуктов питания.
4. Возложить ответственность на заведующего ДОУ, за:
 - 4.1. бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами;
 - 4.2. сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранение и сроки реализации;
 - 4.3. работу с поставщиками продуктов.

5. Возложить ответственность на повара Данилину Е.В, за:
- 5.1. хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;
 - 5.2. правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, проведение С-витаминации 3-его блюда в соответствии с требованиями СанПиН;
 - 5.3. совместное с заведующим ДООУ составление разнообразного меню;
 - 5.4. выдачу готовой пищи только после снятия пробы;
 - 5.5. ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение в течении 48 часов, обработку посуды под пробы;
 - 5.6. соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов).
 - 5.7. выдачу готовой продукции, строго по графику.

6. Возложить ответственность на воспитателей и младших 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.
 - 6.5. получение готовой продукции на пищеблоке, строго по графику.




7. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий д/с:



Т.В.Чашина.

С приказом ознакомлены:

 Маслова Н.А.
 Власова Е.А.
 Данилина Е.В.