

ПРИКАЗ от 28.08.2025 г.

№ 132

«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 **кладовщиков**,
.....за:
 - 2.1. Разработку десятидневного меню на основе Примерного с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания и согласование его с Госсанэпиднадзором;
 - 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. Ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;
 - 2.10. Ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной бухгалтерской ведомости;
 - 2.11. Ведение контроля санитарного состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.
3. Создать бракеражную комиссию

3.1 Возложить на бракеражного комиссию ответственность за контроль и закладку в котел продуктов питания.

4. Возложить ответственность на завхоза _____ 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 _____, _____ 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, салатов, проведение С-витаминизации 3-его блюда в соответствии с требованиями СанПиН;

5.3. Совместное с завхозом и кладовщиком составление разнообразного меню;

5.4. Выдачу готовой пищи только после снятия пробы;

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

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. Контроль выполнения данного приказа оставляю за собой.

Заведующий: _____/Е.В.Ракутина/