

Муниципальное учреждение  
«Управление дошкольного образования  
Гудермесского муниципального района»  
Муниципальни учреждени «Гуьмсан муниципальни  
кӀоштан школал хьалхара дешаран урхалла»  
Муниципальное бюджетное дошкольное  
образовательное учреждение «Детский сад № 1 «Маршо»  
с. Азамат-Юрт Гудермесского муниципального района»  
(МБДОУ «Детский сад № 1 «Маршо»)  
Муниципальни бюджетни школал хьалхара дешаран учреждени  
«Гуьмсан муниципальни кӀоштан  
Азамат-Юртан «Берийн беш № 1 «Маршо»

ПРИКАЗ

09.01.2023

№ 22-од

с. Азамат-Юрт

Об организации питания в ДОУ

В целях обеспечения полноценного питания детей в соответствии с требованиями СанПиН, п р и к а з ы в а ю:

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 и.о. заведующего Маидову З.М. 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;

3. Возложить ответственность на медицинскую сестру диетическую Р.Б. Селимсултанову за:

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

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

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

3.4. ежедневное проведение С-витаминации третьего блюда непосредственно перед раздачей;

3.5. контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;

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

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

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

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

4. Утвердить график питания, утверждение графика выдачи пищи, приема пищи, закладки продуктов, график контроля.

5. Утвердить все инструкции по пищеблоку.

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-витаминации 3-его блюда в соответствии с требованиями СанПиН;

5.3. совместное с завхозом и медсестрой 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.

И.о. заведующего

С приказом ознакомлена:



З.М. Маидова

Р.Б. Селимсултанова