

Муниципальное учреждение
«Управление дошкольного образования
Гудермесского муниципального района»
Муниципальное учреждение «Гуьмсан муниципальни
кӀоштаншкола хӀалхара дешаран урхалла»
Муниципальное бюджетное дошкольное
образовательное учреждение «Детский сад № 13 «Ирс»
г. Гудермес Гудермесского муниципального района»
(МБДОУ «Детский сад № 13 «Ирс»)
Муниципальное бюджетное учреждение «Гуьмсан муниципальни кӀоштан
Гуьмсе гӀалан «Берийн беш № 13 «Ирс»

ПРИКАЗ

09.01.2025 г.

№ 06-02

г. Гудермес

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 2.3/2.4.3590-20, которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах.

2. Утвердить Положение об организации питания воспитанников МБДОУ «Детский сад №13 «Ирс» г. Гудермес.

3. Утвердить 10-ти дневное меню ДОУ.

3.1. Возложить ответственность на медицинскую сестру (диетическую) за:

3.2. Организацию Десятидневного меню на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания и согласование его с Госсанэпиднадзором;

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

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

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

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

3.7. ежедневное проведение С-витаминизации третьего блюда

непосредственно перед раздачей;

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

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

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

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

4. Создать комиссию по питанию в следующем составе:

Бажиев Т.С.— заведующий хозяйством,

Цукуева Х.А.-повар,

Ахмадова С. М.-повар,

Арсалиева Т.А.-Х.- медицинская сестра(диетическая)

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

5. Возложить ответственность на работника завхоза Бажиев Т.С.— за:

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

5.2.сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранение и сроки реализации;

5.3.работу с поставщиками продуктов.

6. Возложить ответственность на поваров Цукуеву Х.А., Ахмадову С. М., за:

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

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

6.3. совместное с заведующим хозяйством и медицинской сестрой (диетической) составление разнообразного меню;

6.4. выдачу готовой пищи только после снятия пробы;

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

7. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий:

 Р.Б. Тумхаджиева

С приказом ознакомлены:

 Цукуева Х.А.
 Ахмадова С. М
 Арсалиева Т.А.-Х.
 Бажиев Т.С.