

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «ДЕТСКИЙ САД № 210»
ДЕТСКОГО РАЙОНА ГОРОДА САРАТОВА

П Р И К А З

02.09.2024

№ 114

Об организации питания в ДОУ

В целях обеспечения полноценного питания детей в соответствии с требованиями СанПиН

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить 10-ти дневное меню на 2024-2025 учебный год и 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 медсестру 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. контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
 - 2.7. снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале "Готовых блюд", оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;
 - 2.8. ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;
 - 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. Создать бракеражную комиссию в составе: Кузнецова Е.В., Хотянцева В.В., Розанова С.В., Желнова О.М.
 - 3.1 возложить на бракеражную комиссию ответственность за контроль и закладку в котел продуктов питания.
4. Возложить ответственность на завхоза Никифорову Т.А. 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;

4.4.санитарное состояние кладовой;

4.5.ведение документации по учету продуктов питания.

5. Возложить ответственность на шеф-повара Хотянцеву В.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;

5.3. совместное с завхозом и старшей медсестрой составление разнообразного меню;

5.4. выдачу готовой пиццы 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 и младших воспитателей за:

6.1. принос пищи с кухни в группу;

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. чистоту и своевременную уборку помещений; проведение санитарной обработки посуды в соответствии с требованиями.

7. Контроль выполнения данного приказа оставляю за собой.

Заведующий МДОУ «Детский сад № 50

Давыдова Е.А.

С приказом ознакомлены:

Кузнецова Е.В.

Мухатаева Л.К.

Иванова М.В.

Ломачева И.В.

Кибкало Н.С.

Макеева И.А.

Никифорова Т.А.

Хотянцева В.В.

Желно

Федотова

Белоусова К.Г.

Гриняева Е.В.

Мельникова А.Ф.

Котляренко О.С.

Розанова С.В.

