



БОЙОРОК

31 августа 2023й.
Ишембай к.

№41

ПРИКАЗ

31 августа 2023г.
г. Ишимбай

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 старшую медицинскую сестру А.В.Тукову за:
 - 2.1. ежедневное вывешивание в уголке для родителей меню и рекомендуемого набора продуктов на ужин детям;
 - 2.2. контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
 - 2.3. ежедневное проведение С-витаминации третьего блюда непосредственно перед раздачей;
 - 2.4. контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
 - 2.5. снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;
 - 2.6. ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;
 - 2.7. ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной бухгалтерской ведомости;
 - 2.8. 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:
Председатель комиссии: Стручалина О.А., заведующий МАДОУ д\с №34;
Члены комиссии: Тукова А.В., старшая медсестра;
Сурандаева Л.Х., шеф-повар.
 - 3.1 возложить на бракеражную комиссию ответственность за контроль и закладку в котел продуктов питания.
5. Возложить ответственность на шеф-повара Сурандаеву Л.Х. 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;

5.4. 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 МАДОУ д\с №34



О. А.Стручалина