

Муниципальное дошкольное образовательное учреждение
Новоспасский детский сад № 5

ПРИКАЗ № 80

30.08.2024

Об организации питания в ДООУ».

В целях обеспечения полноценного питания детей в соответствии с требованиями СанПиН , в соответствии с Федеральным законом «О качестве и безопасности пищевых продуктов»,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание в ДООУ 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. Утвердить примерные возрастные объемы порций для детей согласно нормам СанПиН. Утвердить цикличное десятидневное меню по питанию воспитанников МДОУ Новоспасский детский сад № 5.
2. Возложить ответственность на медицинскую сестру по диетическому питанию Риза-Кули Е.Н. за:
 - разработку десятидневного меню на основе Примерного с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания и согласование его с Госсанэпиднадзором;
 - ежедневное вывешивание в уголке для родителей меню;
 - составление ежедневного меню-требования установленного образца с учетом состояния здоровья детей с указанием выхода блюд для разного возраста;
 - организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;
 - контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
 - ежедневное проведение С-витаминизации третьего блюда непосредственно перед раздачей;
 - контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
 - снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;
 - ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;
 - ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной ведомости;
 - ведение контроля санитарного состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки;
 - составление ежедневного меню-требования установленного образца для обеспечения питания сотрудников, согласно нормам СанПиН, а также ведение учёта питающихся сотрудников.

3. Утвердить состав бракеражной комиссии в составе:

Председатель комиссии - и.о. заведующего МДОУ Новоспасский д/с № 5
Синягина И.В.

Члены комиссии:

- медицинская сестра по диетическому питанию Риза-Кули Е.Н.;
- заведующий хозяйством Хакимова Г.М.;
- председатель профсоюзного комитета Тоскина Ю.В.;
- повар Манакова И.В.

4. Бракеражной комиссии в своей работе руководствоваться положением о бракеражной комиссии в МДОУ Новоспасский д/с № 5. Членам комиссии соблюдать инструкции по работе в составе бракеражной комиссии. Возложить на бракеражную комиссию ответственность за контроль по закладке в котел продуктов питания.

5. Утвердить график выдачи готовых блюд:

ЗАВТРАК:

1 младшая группа - 8.15	Старшая группа - 8.30
2 младшая группа - 8.20	Подготовительная к школе группа № 1 - 8.35
Средняя группа - 8.25	Подготовительная к школе группа № 2 - 8.40

2й ЗАВТРАК:

1 младшая группа - 10.00	Старшая группа - 10.00
2 младшая группа - 10.00	Подготовительная к школе группа № 1 - 10.00
Средняя группа - 10.00	Подготовительная к школе группа № 2 - 10.00

ОБЕД:

1 младшая группа - 11.40	Старшая группа - 12.30
2 младшая группа - 12.10	Подготовительная к школе группа № 1 - 12.35
Средняя группа - 12.25	Подготовительная к школе группа № 2 - 12.40

ПОЛДНИК:

1 младшая группа - 15.15	Старшая группа - 15.25
2 младшая группа - 15.20	Подготовительная к школе группа № 1 - 15.30
Средняя группа - 15.20	Подготовительная к школе группа № 2 - 15.30

6. Возложить ответственность на заведующего хозяйством Хакимову Г.М. за:

- бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами;
- сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранение и сроки реализации;
- работу с поставщиками продуктов;
- начисление оплаты за питание сотрудников, а именно за своевременное внесение денежных средств на питание на внебюджетный счёт.

7. Возложить ответственность на повара Манакову И.В. за:

- хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;
- правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов, проведение

С-витаминизации 3-его блюда в соответствии с требованиями СанПиН;

- совместное с заведующим хозяйством и медсестрой по диетическому питанию составление разнообразного меню;

- выдачу готовой пищи только после снятия пробы;

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

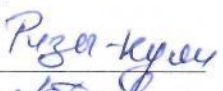
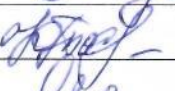
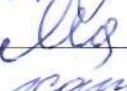
8. Контроль выполнения данного приказа оставляю за собой.

И.о. заведующего МДОУ д/с № 5



И.В. Синягина

С приказом ознакомлены:

	Е.Н. Риза-Кули
	Ю.В. Тоскина
	И.В. Манакова
	Г.М. Хакимова