

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад №7 с. Чермен» МО-Пригородный район
Республики Северная Осетия-Алания

ПРИКАЗ

от « 24 » августа 2022г .

№ 25

Об организации питания детей в
ДОУ , назначении ответственного
за отбором, хранением суточной пробы и
создании бракеражной комиссии
в 2022-2023 учебном году

С целью обеспечения соблюдения санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.4.1.3049 -13 «Санитарно – эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных учреждений» и в целях усиления контроля за организацией питания детей в дошкольных образовательных учреждениях, **приказываю:**

1. Организовать питание в ДОУ в соответствии с правилами и нормами СанПиН 2.4.1.1249-10, которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах.

2. Возложить ответственность на заведующую Погорову З.М. и повара Мержоеву Ф.И. за разработку десятидневного меню на основе примерного с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания и согласование его с Госсанэпиднадзором;

3. Создать бракеражную комиссию в составе: помощника воспитателя Умарову Ж.И. и повара Мержоеву Ф.И.

3.1 возложить на бракеражную комиссию ответственность за контроль готовых блюд.

4. Возложить ответственность на кладовщика Тангиева М.М. 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.

5. Возложить ответственность на повара Мержоеву Ф.И. за:

5.1 ежедневное вывешивание в уголке для родителей меню и рекомендуемого набора продуктов детям;

5.2. составление ежедневного меню-требования с указанием выхода
5.3. меню-требование выписывать на основании примерных 10-дневных меню для организации питания детей в возрасте от 3-х до 7 лет, посещающих дошкольное образовательное учреждение с 12-часовым пребыванием детей;
5.4. хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;
5.5. правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов;
5.6. выдачу готовой пищи только после снятия пробы;
5.7. соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов).
5.8. обеспечить полноценное сбалансированное питание детей, отбором и хранением суточной пробы, суточную пробу отбирать от каждой партии производимой кулинарной продукции ведением документации по питанию: порционные вторые блюда – биточки, оладьи, выпечка и т. д. оставляются поштучно (в объеме одной порции), готовые к употреблению изделия промышленного производства в индивидуальной упаковке, упакованные поштучно оставляются в потребительской упаковке. При отсутствии на складе учреждения остатка от партии реализуемой продукции суточная проба не оставляется. В обязательном порядке должны оставаться блюда, заправляемые соусами, подливами и маслом.

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.

Заведующая детским садом



Погорова З.М.

Сприказом знакомлен(а):

Мержоева Мержоева Ф.И.

Тангиев Тангиев М.М.

Умарова Умарова Ж.И.