

Муниципальное дошкольное образовательное автономное учреждение
«Детский сад «Радуга» села Пригорное муниципального образования город
Новотроицк Оренбургской области»

П Р И К А З

09.01.2025

№ 3

Об организации питания в ДОУ

В целях обеспечения полноценного питания детей в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно — эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных образовательных организациях», в целях осуществления контроля за организацией питания детей, качеством доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в ДОУ

ПРИКАЗЫВАЮ:

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. Возложить ответственность на мед-сестру Барышникову И.Ю. за:
 - 2.1. составление ежедневного меню на основе Примерного с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания и согласование его с Госсанэпиднадзором;
 - 2.2. ежедневное вывешивание в уголке для родителей меню;
 - 2.3. организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;
 - 2.4. контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
 - 2.5. ежедневное проведение С-витаминизации третьего блюда непосредственно перед раздачей;
 - 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.
 - 2.11. Создать бракеражную комиссию;

- 2.12. возложить на бракеражного комиссию ответственность за контроль и закладку в котел продуктов питания.
3. Возложить ответственность на завхоза Рязанову Т.Н. за:
 - 3.1. бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами;
 - 3.2. сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранение и сроки реализации;
 - 3.3. работу с поставщиками продуктов.
4. Возложить ответственность на повара Урюпину В.И. за:
 - 4.1. хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;
 - 4.2. правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов, проведение С-витаминизации 3-его блюда в соответствии с требованиями СанПиН;
 - 4.3. совместное с завхозом и медсестрой составление разнообразного меню;
 - 4.4. выдачу готовой пищи только после снятия пробы;
 - 4.5. соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов).
5. Возложить ответственность на воспитателей за:
 - 5.1. обеспечение приема пищи детьми;
 - 5.2. соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;
 - 5.3. формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;
 - 5.4. организацию питьевого режима в группах, обеспечение безопасности качества питьевой воды.
6. Контроль выполнения данного приказа оставляю за собой.

заведующий МДОАУ



Л.В. Плотникова