

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение

«Детский сад «Звёздочка» а.Псыж»

ПРИКАЗ

по основной деятельности

02.09.2024г.

№ 52

«Об организации питания в ДОУ»

В целях обеспечения полноценного питания детей в соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание в МБДОУ «Детский сад «Звёздочка» а.Псыж» в соответствии с правилами и нормами СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах.
2. Возложить ответственность на медицинскую сестру Курачинову Азу Юрьевну 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 и рекомендуемого набора продуктов на ужин детям;
 - 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 бухгалтерской ведомости;
- 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:

- заместитель заведующей по ХР **Хачуков Р.М.**,
- шеф повар **Пшнатлова Ф.В.**,
- кладовщик **Муртазова А.М.**;
- воспитатель **Карданова М.Б.**

3.1 Бракеражной комиссии организовать:

- контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверку на пригодность складских и других помещений, предназначенных для хранения продуктов питания, а также соблюдения правил и условий их хранения согласно признакам доброкачественности продуктов;
- проверку соответствия пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- проверку соответствия объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей;
- проверку на раздаче правильности хранения блюд, наличия компонентов для оформления, отпуска блюд, температуры блюд после проверки их качества;
- контроль организации работы на пищеблоке;

- отслеживание за правильностью составления ежедневного меню;
- наблюдение за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- осуществление контроля за сроками реализации продуктов питания и качеством приготовления пищи;
- отбор суточной пробы, проведение органолептической оценки готовой пищи, т.е. определение ее цвета, запаха, вкуса, консистенции, жесткости, сочности и т.д.;
- направление при необходимости продукции на исследование в санитарно-технологическую пищевую лабораторию.

4. Возложить ответственность на заместителя заведующей по хозяйственной работе Хачукова Р.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.

5. Возложить ответственность на шеф-повара Пшнатлову Ф.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 шеф-поваром и старшей медсестрой 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).

6. Возложить ответственность на воспитателей за:

- обеспечение приема пищи детьми;
- соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;
- формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;
- организацию питьевого режима в группах, обеспечение безопасности

качества питьевой воды.

7.Контроль выполнения данного приказа оставляю за собой.

Заведующая М.С.Малхозова М.С.Малхозова

С приказом ознакомлены:

Медицинская сестра А.Ю.Курачинова А.Ю.Курачинова

Зам.заведующей по

хозяйственной работе Р.М.Хачуков Р.М.Хачуков

Шеф повар Ф.В.Пшнатлова Ф.В.Пшнатлова

Кладовщик А.М.Муртазова А.М.Муртазова

Воспитатели

Агирбова Л.М. Агирбова Л.М.

Бьюкова Р.С. Бьюкова Р.С.

Карданова М.Б. Карданова М.Б.

Хачукова И.Н. Хачукова И.Н.

Славина А.В. Славина А.В.

Чикатуева М.А. Чикатуева М.А.

Пшнатлова Д.Э. Пшнатлова Д.Э.

Махова Э.И. Махова Э.И.

Шавтикова Л.М. Шавтикова Л.М.

Псеунова А.И. Псеунова А.И.

Чикатуева Ф.Л. Чикатуева Ф.Л.

Шовгенова М.В. Шовгенова М.В.

Кармова Ю.М. Кармова Ю.М.

Гожева К.З. Гожева К.З.

Кишаева А.А. Кишаева А.А.