

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ "ШКОЛА-ГИМНАЗИЯ, ДЕТСКИЙ САД № 25" г. СИМФЕРОПОЛЯ

Приказ

«01» 09 20 23 г.

№ 964

«Об организации питания в ДОУ»

В целях обеспечения полноценного питания детей в соответствии с требованиями СанПиН,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «Примерными 10-дневными рационами питания (меню) для организации питания детей в возрасте от 3-х до 7 лет в государственных образовательных учреждениях, реализующих общеобразовательные программы дошкольного образования, с 12-ти часовым пребыванием детей».

1.1. Изменения в рацион питания детей вносить только с разрешения директора МБОУ «Школа-гимназия, детский сад №25».

2. Возложить ответственность на завхоза Морозову А.А. за:

2.1. Бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами;

2.2. Сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранение и сроки реализации;

2.3. Работу с поставщиками продуктов.

2.4. Ведение контроля санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.

3. Возложить ответственность на повара Богомолу А.А. за:

3.1. Хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;

3.2. Правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов, проведение С-витаминизации 3-его блюда в соответствии с требованиями СанПиН;

3.3. Совместное с завхозом и медсестрой составление разнообразного меню;

3.4. Выдачу готовой пищи осуществлять только после снятия пробы;

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

3.6. Ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;

4. Возложить ответственность на медсестру за:

4.1. Разработку десятидневного меню на основе Примерного с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания и согласование его с Госсанэпиднадзором;

4.2. Составление ежедневного меню-требования установленного образца с учетом состояния здоровья детей с указанием выхода блюд для разного возраста;

4.3. Организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;

4.4. Контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;

4.5. Ежедневное проведение С-витаминизации третьего блюда непосредственно перед раздачей;

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ "ШКОЛА-ГИМНАЗИЯ, ДЕТСКИЙ САД № 25" г. СИМФЕРОПОЛЯ

- 4.6. Контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
- 4.7. Снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;
- 4.8. Ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной бухгалтерской ведомости;
5. Создать бракеражную комиссию и возложить на нее ответственность за контроль и закладку в котел продуктов питания.
6. Возложить ответственность на воспитателей и помощников 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. Утвердить график приема пищи.
8. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор



Кремпович-Герасименко Л. С