

Подписано цифровой подписью:
Юмаева Раиса Рышатовна
Дата 2025.01.09

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «ДЕТСКИЙ САД №84»
ЛЕНИНСКОГО РАЙОНА г. САРАТОВА

410052, г. Саратов, ул. Мира зд.8, стр.1 тел/факс: 63-14-75

ПРИКАЗ

09.01.2025г. №32

**Об организации
питания в МДОУ «Детский сад №84»**

В целях обеспечения полноценного питания детей в соответствии с требованиями СанПиН

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание в МДОУ «Детский сад №84» 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.
- 1.1. Утвердить 10 дневное меню в соответствии СанПиН с 2х до 3л, с 3х до 7л. с 09.01.2025г. в соответствии с технологическими картами.
- 1.2. Утвердить план мероприятий по контролю за организацией питания на 2025г. Приложение № 1,2.
- 1.3. **Возложить ответственность заведующего хозяйством Кагарлицкую Е.В. за:**
- 1.4. Разработку десятидневного меню на основании физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания;
- 1.5. Ежедневное вывешивание меню рекомендуемого набора продуктов на ужин детям;
- 1.6. Составление ежедневного меню-требования установленного образца с учетом состояния здоровья детей, с указанием выхода блюд для разного возраста;
- 1.7. Контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
- 1.8. Ежедневное проведение витаминизации в соответствии с требованием СанПиН.
- 1.9. Контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
- 1.10. Снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале;
- 1.11. Оценка готовых блюд и разрешения их выдачи;
- 1.12. Ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное ее хранение;
- 1.13. Ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной ведомости;

- 1.14. Ведение контроля санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению их обработки.
Сроки: постоянно

2. Создать бракеражную комиссию в составе:

Председатель: Юмаева Р.Р. заведующий

Родионова С.В. старший воспитатель

Дубинина Е.В. воспитатель

Фролова Т.Н. представитель родительской общественности с посещением один раз в квартал.

- 2.1. Возложить на бракеражную комиссию контроль за закладку продуктов питания. Сроки: в течение года

3. Возложить ответственность на заведующего хозяйством Кагарлицкую Е.В. за:

- 3.1. Бесперебойную работу технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарем, посудой и моющими средствами;

- 3.2. Прием продуктов в соответствии с требованием, все сопроводительные документы на получение продуктов, соответствие сертификата и декларации товара.

- 3.3. Сохранность продуктов питания, их хранение и сроки реализации;
Сроки: постоянно

4. Возложить ответственность на шеф повара и повара за:

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

- 4.2. Правильное приготовление 1-х и 2-х блюд;

- 4.3. Совместное составление разнообразного меню с кладовщиком и медицинской сестрой;

- 4.4. Выдачу готовой продукции после снятия пробы.

- 4.5. Соблюдение времени с момента приготовления пищи и нахождения на горячей плите не более 2-х часов.

- 4.6. В отсутствии медицинских работников осуществлять снятие проб готовой продукции и производить запись в журнале «Бракераж готовой продукции». Сроки: постоянно

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.

Сроки: постоянно

6. Возложить ответственность на младших воспитателей за:

- 6.1. Обеспечение санитарно-гигиенического состояния групп, моечных, посуды в соответствии с требованием СанПиН;
 - 6.2. Соблюдать правильную технологию мытья посуды;
 - 6.3. Приносить из пищеблока готовую пищу в группы только в закрытой, промаркированной посуде, строго отведенное время для возрастной группы;
 - 6.4. Правильно раздавать готовую пищу, соблюдая порционные нормы и санитарные требования;
 - 6.5. Обеспечение питьевого режима в группах. Сроки: постоянно
- 7. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.**

Заведующий МДОУ «Детский сад № 84»

Юмаева Р.Р.

