

ПРИКАЗ

№ 36

01.09.2022.

Об организации питания в ДОУ

В целях обеспечения полноценного питания детей и в соответствии с новыми Санитарными правилами СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 г. № 28 п р и к а з ы в а ю:

1. Организовать питание в ДОУ в соответствии с правилами и нормами, которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах.
2. Возложить ответственность на поваров за:
 1. Разработку 10-дневного меню на основе Примерного с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания;
 2. Ежедневное вывешивание в уголке для родителей меню;
 3. Составление ежедневного меню-требования установленного образца с учетом состояния здоровья детей с указанием выхода блюд для разного возраста;
 4. Организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;
 5. Контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
 6. Выдачу готовой пищи только после снятия пробы;
 7. Правильно выполнение технологии приготовления I и II блюд, салатов;
 8. Контроль правильности хранения и соблюдения сроков реализации продуктов;
 9. Ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное ее хранение;
 10. Ведение контроля санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.
3. Возложить ответственность на кладовщика за ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной бухгалтерской ведомости.
4. Создать бракеражную комиссию и возложить на нее ответственность за контроль и закладку в котел продуктов питания и снятие пробы и записи в специальном журнале «Журнал бракеража готовой пищевой продукции».
5. Возложить ответственность на воспитателей за:
 - Обеспечение приема пищи;
 - Соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;
 - Формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;
 - Организация питьевого режима в группах, обеспечение безопасности качества питьевой воды;
6. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий детским садом



Г.И.Максимова