



Муниципальное
дошкольное образовательное
автономное учреждение
«Детский сад №3 «Буратино»
г.Соль-Илецка
461500 Оренбургская область
г.Соль-Илецк
ул. Уральская ,32

Приказ № 13
от 09.01.2025г.

«Об организации питания»

В целях обеспечения полноценного питания детей в соответствии с требованиями СанПиН-13, в целях соблюдения технологии приготовления пищи и использования качественного ассортимента продуктов питания в ДООУ,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание в МДОАУ «Детский сад №3 «Буратино» г. Соль-Илецка в соответствии с правилами и нормами СанПиН 2.4,1.1249-13, которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах.
2. Возложить ответственность на завхоза Жанзакову Д.А. за:
 - 2.1. разработку десятидневного 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 и рекомендуемого набора продуктов на ужин детям;
 - 2.3. составление ежедневного меню-требования установленного образца с учетом состояния здоровья детей с указанием выхода блюд для разного возраста;
 - 2.4. организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;
 - 2.5. контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
 - 2.6. ежедневное проведение С-витаминизации третьего блюда непосредственно перед раздачей;
 - 2.7. контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
 - 2.8. снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;
 - 2.9. ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;
 - 2.10. ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной бухгалтерской ведомости;
 - 2.11. ведение контроля санитарного состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.
3. Разработать Положение о Бракеражной комиссии.

1. Создать бракеражную комиссию в составе:
Председатель: -Заведующий- Нуралина А.И.
члены комиссии-Жанзакова Д.А.- завхоз
Аубакирова Л.Ш. – повар
Калиева Д.Х.- Пом повара
возложить на Бракеражную комиссию ответственность за контроль и закладку в котел продуктов питания.
-Председателю комиссии утвердить план работы комиссии на год в срок до 01.09.2022г.
-Членам комиссии ежедневно заносить в контрольный журнал результаты органолептической оценки приготовленной пищи и журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.
-Ежеквартально представлять заведующему отчет о результатах проведенной работы.
-Работа бракеражной комиссии регламентируется положением о бракеражной комиссии ДООУ, утвержденным заведующим ДООУ.

1.1 Создать **комиссию по питанию**:

2. Председатель: -Заведующий- Нуралина А.И.
3. члены комиссии-Жанзакова Д.А.- завхоз
4. Аубакирова Л.Ш. – повар
5. Калиева Д.Х.- Пом повара

Назначить ответственного за снятие и хранение суточных проб- повара Аубакирову Л.Ш.

4. Возложить ответственность на завхоза Жанзакову Д.А.за:

4.1.бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами;

4.2.сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранение и сроки реализации;

4.3.работу с поставщиками продуктов.

5. Возложить ответственность на повара Аубакирову Л.Ш. за:

5.1. хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;

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

5.3. совместное с завхозом составление разнообразного меню;

5.4. выдачу готовой пищи только после снятия пробы;

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

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 примерное 10-дневное меню ДООУ, технологические карты по приготовлению готовой пищи

8. Контроль выполнения данного приказа оставляю за собой.

Заведующий МДОАУ №3 Буратино _____ Нуралина А.И.

С приказом ознакомлены:

