

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ
ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ДЕТСКИЙ САД «МАЛЫШОК» СТ. ТАРХАНЫ
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ «ГОРОД САРАТОВ»

410533, г. Саратов, ст. Тарханы, ул. Заводская, зд. 4А, ИНН 6432000560
тел.: 739-602, e-mail: tarhdou@mail.ru

«26» августа 2024 г.

ПРИКАЗ

№ 86 о/д

Об организации питания в МАДОУ

В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» в целях обеспечения полноценного питания детей, в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", приказа от 12.01.2021 г. № 10 по МАДОУ

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание в МАДОУ полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах.
2. Контроль организации питания воспитанников ДОУ, соблюдения меню-требования осуществляет заведующий дошкольным образовательным учреждением.
3. На старшую медсестру возложить ответственность за:
 - 3.1. использование десятидневного меню с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания;
 - 3.2. Ежедневное вывешивание меню и рекомендуемого набора продуктов детям;
 - 3.3. Составление ежедневного меню-требования установленного образца с учетом состояния здоровья детей с указанием выхода блюд для разного возраста;
 - 3.4. Организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов (СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения");
 - 3.5. Контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
 - 3.6. Контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
 - 3.7. Снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;
 - 3.8. Ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;
 - 3.9. Ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной бухгалтерской ведомости;
 - 3.10. Ведение контроля санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.
4. Создать **бракеражную комиссию** в составе: заведующий, ст. медсестра, завхоз, повар, председатель ППО.
 - 4.1. Возложить на бракеражную комиссию ответственность за контроль и закладку в котел продуктов питания.
5. На заведующего хозяйством возложить ответственность за:
 - 5.1. Бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами;

- 5.2. Прием, сохранность, выдачу продуктов питания, их хранение и сроки реализации;
- 5.3. Работу с поставщиками продуктов.
- 6. На поваров возложить ответственность за:
 - 6.1. Хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;
 - 6.2. Правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд;
 - 6.3. Совместное с завхозом и старшей медсестрой составление разнообразного меню;
 - 6.4. Выдачу готовой пищи только после снятия пробы;
 - 6.5. Соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов);
 - 6.6. Утилизацию пищевых отходов с пищеблока.
 - 6.7. Организацию питьевого режима через кипячение.
- 7. Возложить ответственность на воспитателей и помощников воспитателей за:
 - 7.1. Обеспечение приема пищи детьми;
 - 7.2. Соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;
 - 7.3. Формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;
 - 7.4. Организацию питьевого режима в группах, обеспечение безопасности качества питьевой воды;
 - 7.5. На помощников воспитателей – за утилизацию пищевых отходов с групп.
- 8. Контроль выполнения данного приказа оставляю за собой.

Заведующий МАДОУ

А.Н. Гладенина