

Муниципальное учреждение
«Управление дошкольного образования
Гудермесского муниципального района»
Муниципальни учреждени «Гуьмсан муниципальни
к1оштан школал хьалхара дешаран урхалла»
Муниципальное бюджетное дошкольное
образовательное учреждение «Детский сад № 1 «Радуга»
г. Гудермес Гудермесского муниципального района»
(МБДОУ «Детский сад № 1 «Радуга»)
Муниципальни бюджетни школал хьалхара дешаран учреждени
«Гуьмсан муниципальни к1оштан
Гуьмсе г1алан «Берийн беш № 1 «Радуга»

ПРИКАЗ

10.01.2022 г.

№ 14-09

г. Гудермес

Об организации питания воспитанников в 2022 году

С целью организации сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню-требованием и технологической картой, а также для осуществления контроля качества питания воспитанников в ДОУ в 2022 году, п р и к а з ы в а ю:

1. Утвердить в новой редакции Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции в МБДОУ «Детский сад № 1 «Радуга».
2. Утвердить в новой редакции Положение об организации питания.
3. Утвердить в новой редакции Положение о бракеражной комиссии МБДОУ «Детский сад № 1 «Радуга».
4. Организацию питания проводить в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и 10 – дневным меню.
5. При составлении меню – требования учитывать:
 - 5.1. Утвержденный среднесуточный набор для каждой возрастной группы;
 - 5.2. Объем порций для групп;

5.3. Определять нормы каждого на каждого ребенка, проставляя норму выхода готовых блюд;

5.4. Нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов и выход готовых блюд;

5.5. Нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд и данные о химическом составе продуктов и блюд.

6. Меню в день составления обязательно подписывается кладовщиком, ответственным за выдачу продуктов, поваром, принимающим продукты из кладовой и утверждается заведующим ДОУ.

7. Производить замену при отсутствии продуктов на равноценные по химическому составу, пользуясь таблицы замены продуктов по основным веществам в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049 – 13.

8. Вести следующую документацию установленного образца: бракеражный журнал, журнал бракеража сырой продукции, журнал учета калорийности и выполнения натуральных норм продуктов, картотеку блюд по меню.

9. Утвердить график приема пищи:

1) Завтрак - 8:10;

2) Обед – 11:50;

3) Полдник – 15:20;

4) Ужин – 17:40.

10. Контроль за техническим состоянием оборудования пищеблока возложить на заведующего хозяйством Канаева А.А.

11. Кладовщику – Газимагомаевой Э.И.:

11.1. Своевременно осуществлять формирование заказа на приобретение и доставку продуктов в соответствии с 10-дневным меню;

11.2. Осуществлять контрольное взвешивание продуктов в конце рабочей недели в целях самоконтроля;

11.3. Производить отпуск продуктов со склада строго в соответствии с меню – раскладкой;

11.4. Не допускать нарушение СанПиНов при хранении продуктов в кладовой.

12. Поварам: Дудуркаевой Н.И., Мадерсултановой П.Ж.:

12.1. Строго соблюдать соответствие объемов приготовленного питания числу детей и объему разовых порций, не допуская приготовления лишнего количества пищи;

12.2. Выход вторых блюд проверять взвешиванием нескольких порций и сравнением среднего веса порции с установленным выходом по раскладке;

12.3. Оставлять суточные пробы в соответствии с предъявляемыми требованиями;

12.4. Строго соблюдать технологию приготовления блюд и график выдачи питания;

12.5. Строго соблюдать график закладки продуктов;

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

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

12.8. Выдачу готовой пищи только после снятия пробы;

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

12.10. Утвердить график выдачи детского питания и приёма пищи на осеннее-зимний период;

12.11. Категорически запретить на пищеблоке нахождение сотрудников в верхней одежде, хранение крупногабаритных сумок, посещение туалета работниками пищеблока в спецодежде;

12.12. Категорически запретить посторонним лицам находиться на пищеблоке;

12.13. Ответственность за организацию питания в каждой возрастной группе несут помощники воспитателей;

12.14. Помощникам воспитателей строго соблюдать график получения пищи с пищеблока и режим приема пищи детьми;

12.15. Осуществлять необходимую сервировку в соответствии с перечнем блюд по меню, с требованиями этикета и с возрастом детей;

- 12.16. Не допускать раздачу первого блюда в присутствии детей;
- 12.17. Строго соблюдать требуемую температуру блюд;
- 12.18. Неукоснительно соблюдать объем порций при раздаче блюд.
13. Помощникам воспитателей мытье посуды осуществлять с соблюдением технологии обработки посуды и требованиями СанПиН.
14. Ответственность за исполнение приказа возложить на медицинскую сестру Сайдулаеву З.В.
15. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий

З.А. Сайдулаева

С приказом ознакомлены:

10.01.2022 Сайдулаева /А.А. Канаев/
10.01.2022 Сайдулаева /З.В. Сайдулаева/
10.01.2022 Сайдулаева /Н.И. Дудуркаева/
10.01.2022 Сайдулаева /П.Ж. Мадерсултанова/
10.01.2022 Сайдулаева /Э.И. Газимагомаева/
10.01.2022 Сайдулаева /М.Б. Ахмадова/
10.01.2022 Сайдулаева /М.А. Эдисултанова/
10.01.2022 Сайдулаева /А.К. Исраилова/
10.01.2022 Сайдулаева /П.Н. Манаева/
10.01.2022 Сайдулаева /Т.А. Арсабиева/
10.01.2022 Сайдулаева /Ш.Б. Магомадова/