

МУ «ОДО администрации Надтеречного муниципального района»
Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«ДЕТСКИЙ САД № 2 «МАЛЕНЬКАЯ СТРАНА» С.П. ГВАРДЕЙСКОЕ
НАДТЕРЕЧНОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА»
(МБДОУ «Детский сад № 2 «Маленькая страна» с.п. Гвардейское)

МУ «Теркан муниципальни к1оштан администратин ШДД»
«Муниципальни бюджетни школазхойн хьалхара дешаран учреждени
«ТЕРКАН МУНИЦИПАЛЬНИ К1ОШТАН 1ЕЛИ- ЙУЪРТАН № 2
ЙОЛУ БЕРИЙН БЕШ «МАЛЕНЬКАЯ СТРАНА»
(МБШДУ «1ели- йуъртан № 2 йолу берийн беш «Маленькая страна»»)

П Р И К А З

09 Января 2014г

№ 22

с.п. Гвардейское

Об организации питания в ДОУ

В целях обеспечения полноценного питания детей в соответствии с требованиями СанПиН
п р и к а з ы в а ю:

1. Организовать питание в ДОУ в соответствии с правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20, которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах.

2. Возложить ответственность на медицинскую сестру- Гайрабекову Х.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. организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;

2.3. контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;

2.4. ежедневное проведение С-витаминизации третьего блюда непосредственно перед раздачей;

2.5. контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;

2.6. снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовой пищи», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;

2.7. ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;

2.8. ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной бухгалтерской ведомости;

2.9. ведение контроля санитарного состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.

3. Возложить ответственность на зам. зав. АХЧ. Килаеву М.М. за:
 - 3.1. бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами;
 - 3.2. сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранение и сроки реализации;
 - 3.3. работу с поставщиками продуктов.
4. Возложить ответственность на шеф-повара Р.И. Умарову за:
 - 4.1. хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;
 - 4.2. правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов, проведение С-витаминизации 3-его блюда в соответствии с требованиями СанПиН;
 - 4.3. совместное с завхозом и старшей медсестрой составление разнообразного меню;
 - 4.4. выдачу готовой пищи только после снятия пробы;
 - 4.5. соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов).
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 качества питьевой воды.
6. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

И.о. заведующего

Х.И.Сайдулаева

С приказом ознакомлены:

M.M. Kilaeva
X.A. Gayrabekova
R.I. Umarova

М.М.Килаева

Х.А. Гайрабекова

Р.И.Умарова