

РЕСПУБЛИКÆ
ЦÆГАТ ИРЫСТОН-АЛАНИ
СТРУКТУРОН ХАЙ
ИУМÆЙАГ АХУЫРАДЫ
СКЪОЛАЙЫ АГЪОММÆЙЫ
КЪАЗНАЙЫ МУНИЦИПАЛОН
УАГДОН «СЫВÆЛЛÆТТЫ
7- ÆМ РÆВДАУÆНДОН»
г.АЛАГИР
(10- ÆМ РÆВДАУÆНДОН)



РЕСПУБЛИКА
СЕВЕРНАЯ ОСЕТИЯ-АЛАНИЯ
СТРУКТУРНОЕ ПОДРАЗДЕЛЕНИЕ
МУНИЦИПАЛЬНОГО КАЗЕННОГО
ДОШКОЛЬНОГО
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
«ДЕТСКИЙ САД № 7» г.АЛАГИРА
(ДЕТСКИЙ САД № 10)

363241 г. Алагир

363241 г. Алагир,

ул.Л.Толстого 192, тел 3-18-48

Л.Толстойы уынг, 192 тел 3-18-48

ПРИКАЗ

№ 2

от 01.11.2019г.

Об организации питания детей в ДОУ

В целях обеспечения полноценного питания детей в соответствии с требованиями СанПиН на 2019-2020 учебный год п р и к а з ы в а ю:

1. Организовать питание в ДОУ в соответствии с правилами и нормами СанПиН СанПиН 2.4.1.3049-13, которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах.

2. Возложить ответственность на старшую медицинскую сестру Петькину Н.В. за:

2.1. питание детей в учреждении в соответствии с «Примерным 10-дневным меню» для детей в возрасте от 1.8 года до 3 лет и от 3 до 7 лет, посещающих ДОУ с 12- часовым пребыванием детей

2.2. составление ежедневного меню-требования установленного образца с учетом состояния здоровья детей с указанием выхода блюд для разного возраста;

2.3. ежедневное вывешивание в уголке для родителей меню;

2.4 оформление акта об уменьшении выхода порций и выписку дополнительного меню-требования (начиная со второго завтрака) на прибывших детей;

2.5. организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;

- 2.6. контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
 - 2.7. ежедневное проведение С-витаминизации третьего блюда непосредственно перед раздачей;
 - 2.8. контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
 - 2.9. снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;
 - 2.10. ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;
 - 2.11. ведение контроля санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.
3. Создать бракеражную комиссию в составе: Тедеева Т.К., Лазарова И.А., Петькина Н.В, Габисова В.К.
- 3.1. Возложить на бракеражную комиссию ответственность за закладку в котел продуктов питания.
4. Возложить ответственность на кладовщика Хинчагову Нину Степановну за:
- 4.1. бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования;
 - 4.2. прием у поставщиков продуктов питания, их хранение и соблюдение сроков реализации;
 - 4.3. работу с поставщиками продуктов, соблюдение графика поставки, наличие необходимой документации;
 - 4.4. оформление обнаруженных некачественных продуктов или их недостатку актом, который подписывается представителями ДООУ и поставщиком
 - 4.5. выдачу продуктов из кладовой на пищеблок в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 10.00, указанного в меню;
5. Возложить ответственность на повара Созиеву З.С., пом. повара Темираеву У.В. 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. выдачу готовой пищи только после снятия пробы;
 - 5.4. соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов).
 - 5.5. соблюдение график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы
6. На пищеблоке необходимо иметь:
- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-эпидемиологического режима;
 - утвержденное меню- раскладку
 - технологические карты приготовления блюд;
 - график закладки продуктов;

- график выдачи готовых блюд;
 - вымеренную посуду с указанием объема блюд;
 - медицинскую аптечку.
7. Запретить работникам пищеблока хранить личные вещи на рабочем месте.
8. Возложить ответственность на воспитателей за:
- 8.1 обеспечение приема пищи детьми;
 - 8.2 соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;
 - 8.3 формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;
 - 8.4 организацию питьевого режима в группах, обеспечение безопасности качества питьевой воды.
9. Контроль выполнения данного приказа оставляю за собой.

Заведующий ДОУ



Т.К.Тедеева