

Муниципальное учреждение
«Управление дошкольного образования
Гудермесского муниципального района»
Муниципальни учреждени «Гуьмсан муниципальни
кӀоштан школал хьалхара дешаран урхалла»
Муниципальное бюджетное дошкольное
образовательное учреждение «Детский сад № 1 «Хазна»
с. Хангиш-Юрт Гудермесского муниципального района»
(МБДОУ «Детский сад № 1 «Хазна»)
Муниципальни бюджетни школал хьалхара дешаран учреждени
«Гуьмсан муниципальни кӀоштан
Хангиш-Юртан «Берийн беш № 1 «Хазна»

П Р И К А З

10.01.2022

№ 02 - ОД

с. Хангиш-Юрт

Об организации питания в МБДОУ
«Детский сад №1 «Хазна»

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» организации контроля за питанием в МБДОУ Детский сад №1 «Хазна» п р и к а з ы в а ю:

1. Утвердить картотеку блюд с технологическими картами, график выдачи готовой пищи, график питьевого режима
2. Создать комиссию по бракеражу готовой продукции в составе:
Председатель: Заведующий Хасханова Л.А.;
Члены комиссии:
Заведующий хозяйством Абдулаев А.И.,
Воспитатель Берсункаева М.А.,
Председатель ПК, инспектор по кадрам, Хасханов М.А.
Медицинская сестра Саиева М.А.
- 2.1. Возложить на бракеражную комиссию ответственность за контроль закладки в котел продуктов питания
- 2.2. Комиссии своевременно осуществлять бракераж готовой пищи
- 2.3. Возложить ответственность на заведующего хозяйством Абдулаева А.И. за:
- получение, хранение и отпуск продуктов питания
- бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами;
3. В целях организации контроля над приготовлением пищи создать комиссию по питанию в составе:
Председатель: Саиева М.А., медицинская сестра
Члены комиссии:
Берсункаева М.А., воспитатель

Абдулаев А.И., заведующий хозяйством;

Гадаева З.И. М.М., председатель родительского комитета

3.1. Комиссия по питанию контролирует режим и качество питания, соблюдение требований санитарно-эпидемиологических правил и норм

3.2. Не допускать к приему пищи продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае, если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством РФ.

3.3. Результаты контроля регистрировать в специальном журнале «бракераж сырых продуктов»

4. Возложить ответственность на медсестру Саиеву М.А. за:

4.1. разработку десятидневного меню на основе примерного с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания и согласование его с Госсанэпиднадзором;

4.2. ежедневное вывешивание в уголке для родителей меню и рекомендуемый набор продуктов детям;

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

4.4. приготовление пищи в соответствии с меню и технологическими картами, оформленных согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20

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

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

4.7. контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов и их хранение;

4.8. снятие пробы и записи в специальном журнале бракераж «готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их выдачи;

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

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

4.11. ведение контроля за санитарным состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды; их хранения, маркировки и правильного использования по назначению и их обработки

5. Возложить ответственность на поваров Абусупьянову Х.С. и Магомадову П.И. за:

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

5.2. правильное выполнение технологии приготовления блюд в соответствии с меню и технологическими картами, проведение С-витаминизации 3-го блюда в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

- 5.3. совместное с завхозом, медсестрой и диетсестрой 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 за:
 - 6.1. своевременное 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 и качества питьевой воды
7. Контроль выполнения данного приказа оставляю за собой

Заведующий

С приказом ознакомлены работники:









Л.А. Хасханова

М.А. Саиева

Х.С. Абусупьянова

А.И. Абдулаев

М.А. Хасханов

М.А. Берсункаев

П.И. Магомадова