

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад комбинированного вида № 37 «Родничок» Бугульминского муниципального района Республики Татарстан

423230, г. Бугульма, ул. Успенского, д. 67
Тел.: 8(85594)4-13-58

Татарстан Республикасы Бөгелмә муниципаль берәмлегенә мәктәпкәчә белем муниципаль бюджет учреждениесе катнаш төрдәге 37 нче «Чишмәкәй» балалар бакчасы

423230, Бөгелмә, Успенский урамы, 67 нче йорт
Тел.: 8(85594)4-13-58

Приказ

от 09.01 20 25 г.

№ 3/1 ОД

Об организации питания в ДОУ

С целью обеспечения производственного контроля за рационом питания детей, обеспечения безопасности и качества питания детей, контроля закладки продуктов питания в котел и предупреждения нарушений технологии приготовления пищи,

Приказываю:

1. Организовать питание в детском саду в соответствии с правилами и нормами СанПиН, которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах.
2. Утвердить примерное 10 - ти дневное меню (Приложение №1).
3. Утвердить технологические карты приготовления блюд данного меню.
4. Возложить ответственность на старшую медсестру Кузину С.А. за:
 - организацию питания детей в учреждении по примерному 10-ти дневному меню.
 - ежедневно вывешивать в уголок для родителей меню.
 - контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
 - контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
 - снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдачи;
 - ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;
 - ведение контроля санитарного состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.
 - выдачу готовой пищи только после снятия пробы;
5. Возложить ответственность на завхоза Файзуллин А.Г. за:
 - бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами;
 - сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранение и сроки реализации;
 - работу с поставщиками продуктов.
6. Возложить ответственность на поваров Смирнову Е.В. и Кандаурову И.Н. за:
 - хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;
 - правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов с требованиями СанПиН;
 - соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов).
7. Возложить ответственность на воспитателей и младших воспитателей за:
 - обеспечение приема пищи детьми;
 - соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;