

муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение Ерахтурский детский сад муниципального образования - Шиловский муниципальный район Рязанской области

---

наименование организации

Форма по  
ОКУД

0301005

по  
ОКПО

Приказ

Номер документа	Дата составления
№ 39-ОД	29.08.2024

### «Об организации питания в ДОУ»

В целях обеспечения полноценного питания детей в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-2020

#### ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание в ДОУ в соответствии с правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-2020, которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах.
2. Стоимость однодневного меню не должна превышать 131 рубль 29 копеек.
3. Возложить ответственность на старшую медсестру Воробьеву Г.Е. за:
  - 3.1. разработку десятидневного меню на основе Примерного с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания;
  - 3.2. ежедневное вывешивание в уголке для родителей меню;
  - 3.3. составление ежедневного меню-требования установленного образца с учетом состояния здоровья детей с указанием выхода блюд для разного возраста;
  - 3.4. организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;
  - 3.5. контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
  - 3.6. ежедневное проведение С-витаминизации третьего блюда непосредственно перед раздачей;
  - 3.7. контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
  - 3.8. снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;
  - 3.9. ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;
  - 3.10. ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной бухгалтерской ведомости;
  - 3.11. ведение контроля санитарного состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.
4. Создать бракеражную комиссию в составе: Рункиной А.Н., Воробьевой Г.Е., Шурлаповой Т.Н.
  - 4.1. Возложить на бракеражную комиссию ответственность за контроль и закладку в котел продуктов питания.
5. Возложить ответственность на завхоза Кабочкину В.И. за:
  - 5.1. бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами;

- 5.2. сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранение и сроки реализации;
- 5.3. работу с поставщиками продуктов.
6. Возложить ответственность на повара Шурлапову Т.Н. за:
- 6.1. хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;
- 6.2. правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов, проведение С-витаминизации 3-его блюда в соответствии с требованиями СанПиН;
- 6.3. совместное с завхозом и старшей медсестрой составление разнообразного меню;
- 6.4. выдачу готовой пищи только после снятия пробы;
- 6.5. соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов).
7. Возложить ответственность на воспитателей за:
- 7.1. обеспечение приема пищи детьми;
- 7.2. соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;
- 7.3. формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;
- 7.4. организацию питьевого режима в группах, обеспечение безопасности качества питьевой воды.
8. Контроль выполнения данного приказа оставляю за собой.





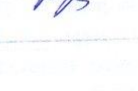
Руководитель  
организации

заведующая детским  
садом  
\_\_\_\_\_   
должность

  
личная подпись

А.Н.Рункина  
\_\_\_\_\_   
расшифровка  
подписи

С приказом ознакомлены:

 Ермишина Т.А.  
 Пантюшова В.В.  
 Кабочкина В.И.  
 Шурлапова Т.Н.  
 Воробьева Г.Е.