
Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад «Дамырак с. Бай-Даг Эрзинского кожууна»
Адрес: 668391 ул. Иргит Шагдыржан д.13 эл.почта damrak62@mail.ru

ПРИКАЗ

30 августа 2022г

№ 3

«Об организации питания в ДООУ»

В целях обеспечения полноценного питания детей в соответствии с требованиями СанПиН

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание в ДООУ в соответствии с правилами и нормами СанПиН 2.4.1.1249-10, которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах.
2. Возложить ответственность на медсестру Чамзы М.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. ежедневное вывешивание в уголке для родителей меню и рекомендуемого набора продуктов на ужин детям;
 - 2.3. составление ежедневного меню-требования установленного образца с учетом состояния здоровья детей с указанием выхода блюд для разного возраста;
 - 2.4. контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
 - 2.5. ежедневное проведение С-витаминизации третьего блюда непосредственно перед раздачей;
 - 2.6. контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
 - 2.7. снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;
 - 2.8. ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;
 - 2.9. ведение контроля санитарного состоянии пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.
3. Создать бракеражную комиссию в составе: _____
4. Возложить ответственность на завхоза Чумбуртай В.К. за:

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад «Дамырак с. Бай-Даг Эрзинского кожууна

Адрес: 668391 ул. Иргит Шагдыржап д,13 эл.почта damrak62@mail.ru

ПРИКАЗ

30 августа 2022г

№ 3

«Об организации питания в ДОУ»

В целях обеспечения полноценного питания детей в соответствии с требованиями СанПиН

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание в ДОУ в соответствии с правилами и нормами СанПиН 2.4.1.1249-10, которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах.
2. Возложить ответственность на медсестру Чамзы М.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. ежедневное вывешивание в уголке для родителей меню и рекомендуемого набора продуктов на ужин детям;
 - 2.3. составление ежедневного меню-требования установленного образца с учетом состояния здоровья детей с указанием выхода блюд для разного возраста;
 - 2.4. контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
 - 2.5. ежедневное проведение С-витаминации третьего блюда непосредственно перед раздачей;
 - 2.6. контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
 - 2.7. снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;
 - 2.8. ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;
 - 2.9. ведение контроля санитарного состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.
3. Создать бракеражную комиссию в составе: _____
4. Возложить ответственность на завхоза Чумбуртай В.К. за:
 - 4.1. бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами;
 - 4.2. сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранение и сроки

реализации;

4.3. работу с поставщиками продуктов.

5. Возложить ответственность на повара Монгуш Р.М 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. совместное с завхозом и медсестрой 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. 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 качества питьевой воды.

7. Контроль выполнения данного приказа оставляю за собой.

Заведующий д/с «Дамырак»

Хорлуу Э.Н.

С приказом ознакомлены:

Чамзы М.А
Чумбуртай В.К.
Монгуш Р.М.