



МУ «ОДО Шалинского муниципального района»
Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«ДЕТСКИЙ САД №1 «ЯСМИНА» С.ДУБА-ЮРТ
ШАЛИНСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА»
(МБДОУ «Детский сад № 1 «Ясмина» с.Дуба-Юрт»)

МУ «Шелан муниципальни кюштан ШХЪДД»
Муниципальни бюджетни школар хьалхара дешаран учреждени
«ШЕЛАН МУНИЦИПАЛЬНИ КЮШТАН
ДУБИН-ЭВЛАН № 1 ЙОЛУ БЕРИЙН БЕШ «ЯСМИНА»
(МБШХЪДУ «Дубин-Эвлан № 1 йолу берийн беш «Ясмина»)

ПРИКАЗ

04 сентября 2016 г.

№ *74-02*

с. Дуба-Юрт

Об организации питания в МБДОУ

В целях обеспечения полноценного питания детей в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.4282-26 п р и к а з ы в а ю:

1. Организовать питание в МБДОУ в соответствии с правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.4282-26, которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах.
2. Возложить ответственность на медицинскую сестру М.С. Анасову 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. организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;
 - 2.5. контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
 - 2.6. ежедневное проведение С-витаминизации третьего блюда непосредственно перед раздачей;
 - 2.7. контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
 - 2.8. снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;

- 2.9. ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное ее хранение;
- 2.10. ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной бухгалтерской ведомости;
- 2.11. ведение контроля санитарного пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.
3. Возложить ответственность на завхоза Уцаева И.М., за:
- 3.1. бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарем, посудой и моющими средствами;
- 3.2. сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранение и сроки реализации;
- 3.3. работу с поставщиками продуктов.
4. Возложить ответственность на повара Дадаеву Х.М., за:
- 4.1. хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;
- 4.2. правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов, проведение С-витаминизации 3-его блюда в соответствии с требованиями СанПиН;
- 4.3. совместное с завхозом и медсестрой составление разнообразного меню;
- 4.4. выдачу готовой пищи только после снятия пробы;
- 4.5. соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов).
5. Возложить ответственность на воспитателей за:
- 5.1. обеспечение приема пищи детьми;
- 5.2. соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;
- 5.3. формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;
- 5.4. организацию питьевого режима в группах, обеспечение безопасности качества питьевой воды.
6. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

И.о. заведующего



М.М. Ахьядова

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00903F41DD10BCA30DE443A38841DA6FD4
Владелец: Ахьядова Мадина Мусаевна
Действителен: с 17.10.2025 до 10.01.2027