

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ КАРАЧАЕВО-ЧЕРКЕССКАЯ РЕСПУБЛИКА
УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ МЭРИИ МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
Муниципальное казённое дошкольное образовательное учреждение общеразвивающего вида
«ДЕТСКИЙ САД № 3 «АЛЁНУШКА»
369000 КЧР г.Черкесск, ул. Красноармейская 47, тел. 8- (878-2) 26-36-70
ОГРН1020900510168, ИНН 0901044081, КПП090101001, Р/с 03231646917010007900,
ГРКЦ Отделение - НБ КЧР г. Черкесска
л/с 03906791342, в Финансовом управлении мэрии муниципального образования г. Черкесска
БИК 049133001

Приказ

От 01.09.2025 г.

№ 444

«Об организации питания в ДОУ»

В соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", с целью организации сбалансированного рационального питания детей в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2024-2025 учебном году.

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в Учреждении в соответствии с двухнедельным меню для организации питания детей в возрасте 3-х до 7 лет, посещающих дошкольное образовательное учреждение с 10,5-часовым режимом функционирования. Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующего.
2. Ответственность за организацию питания оставляю за собой.
3. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении:
 - 3.1. Повару – Чимовой Р.А. разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.
 - 3.2. За своевременность доставки и приёма продуктов в ДОУ, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых продуктов от поставщиков несет ответственность кладовщик – Нирова Е.В.
 - 3.3. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается ответственным лицом за приёмку продуктов питания по МКДОУ Д/С №3 «Аленушка» и поставщиком в лице экспедитора.
 - 3.4. Получение продуктов в кладовую производит кладовщик- Нирова Е.В., как материально-ответственное лицо.
 - 3.5. В целях организации контроля за приготовлением пищи назначить ответственных по закладке продуктов и бракеража готовой кулинарной продукции с последующей записью в журнале: кладовщик - Нирова Е.В., медсестра – Кумукова Л.А.
4. Повару Чимовой Р.А. строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем меню.
5. Создать комиссию по снятию остатков продуктов питания в кладовой в составе:

Председатель комиссии:

Салпагарова А.А.- заведующий

Члены комиссии:

Хапаева М.Х.-зам.зав.по ВМР
Кумукова Л.А.-мед.сестра
Чимова Р.А. - повар
Алексеева Е.А. – председатель ПК.

- 5.1. Составление ежедневного меню-требования установленного образца с учетом состояния здоровья детей с указанием выхода блюд для разного возраста;
 - 5.2. организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;
 - 5.3. контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
 - 5.4. ежедневное проведение С-витаминизации третьего блюда непосредственно перед раздачей;
 - 5.5. контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
 - 5.6. снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;
 - 5.7. ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;
 - 5.8. ведение контроля санитарного состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.
6. возложить на бракеражную комиссию ответственность за контроль и закладку в котел продуктов питания.
 7. Ответственность за организацию питания оставляю за собой
 - 7.1. Бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами;
 - 7.2. сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранение и сроки реализации, работу с поставщиками продуктов возложить на кладовщика – Нирову Е.В.
 8. Возложить ответственность на повара – Чимову Р.А. за:
 - 8.1. хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;
 - 8.2. правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов, проведение С-витаминизации 3-его блюда в соответствии с требованиями СанПиН;
 - 8.3. выдачу готовой пищи только после снятия пробы;
 - 8.4. соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов).
 9. Возложить ответственность на воспитателей за:
 - 9.1. обеспечение приема пищи детьми;
 - 13.2. соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;
 - 13.3. формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;
 - 13.4. организацию питьевого режима в группах, обеспечение безопасности качества питьевой воды.
 10. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий МКДОУ Д/С №3

Салпагарова А.А.



С приказом ознакомлены:

Воспитатели:

Алексеева Е.А. Ал
Богатырева М.Г. Бог
Джатдоева А.М. Дж
Хакунова Л.Х. Ха
Тохчукова Ф.И. Тох
Чимова Л.Э. Ч

Мед.сестра:

Кумукова Л.А. - Кумукова

Работники пищеблока:

Чимова Р.А. Ч
Курачинова С.А. Ку