

Муниципальное учреждение
«Управление дошкольного образования
Гудермесского муниципального района»
Муниципальни учреждени «Гүймсан муниципальни
клоштан школал хъалхара дешаран урхалла»
Муниципальное бюджетное дошкольное
образовательное учреждение «Детский сад № 6 «Родничок»
г.Ойсхара Гудермесского муниципального района»
(МБДОУ «Детский сад №6 «Родничок»)
Муниципальни бюджетни школал хъалхара дешаран учреждени
Ойсхара г1алин «Берийн беш №6 «Родничок»

ПРИКАЗ

29.08.2025

№ 27-ОД

г. Ойсхара

Об организации питания в ДОУ и утверждение графика питания, плана работы по питанию на 2025-2026 учебный год

С целью организации сбалансированного рационального питания детей в ДОУ с требованиями СанПин 2.3/2.4.3590-20, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм потребления продуктов питания и их калорийности, а также осуществления контроля питания и их калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2025-2026 учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание в ДОУ в соответствии с правилами и нормами. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах
2. Утвердить и ввести в действие график питания на 2025-2026 учебный год.
3. Утвердить план работы по питанию на 2025-2026 учебный год.
4. Утвердить примерное 10-ти дневного меню и технологических карт (блюда).
5. Утвердить график выдачи пищи с пищеблока в группы.
6. Утвердить график питания детей в группах.
7. Утвердить План мероприятий по контролю за организацией питания.

8. Медицинской сестре диетической и ввести регулярный контроль за организацией питания в ДОУ.

4. Возложить ответственность на медицинскую сестру диетическую за:

4.1. разработку десятидневного меню на основе Примерного с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания и согласование его с Госсанэпиднадзором;

4.2. ежедневное вывешивание в уголке для родителей меню и рекомендуемого набора продуктов на ужин детям;

4.3. составление ежедневного меню-требования установленного образца с учетом состояния здоровья детей с указанием выхода блюд для разного возраста;

4.4. организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;

4.5. контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;

4.6. ежедневное проведение С-витаминизации третьего блюда непосредственно перед раздачей;

4.7. контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;

4.8. снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;

4.9. ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;

4.10. ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной бухгалтерской ведомости;

4.11. ведение контроля санитарного состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.

5. Создать бракеражную комиссию ДОУ в следующем составе:

Председатель

– Рукманова Х.Ж. – заведующий;

Члены комиссии:

– Усумова С.Х. – медицинская сестра;
– Мургуева Я.С. – повар

5.1. Председателю комиссии утвердить план работы комиссии на год.

5.2. Членам комиссии ежедневно заносить в контрольный журнал результаты органолептической оценки приготовления пищи.

5.3. Ежеквартально представить заведующему отчет о результатах проведенной работы.

5.4. Бракеражной комиссии утвердить технологические карты кулинарных изделий (блюда).

5.5. Работа бракеражной комиссии регламентируется Положением о бракеражной комиссии в ДОУ, утвержденным заведующим ДОУ.

6. Возложить ответственность на заведующего хозяйством М.А. Рукманова за:

6.1. бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами;

6.2. сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранение и сроки реализации;

6.3. работу с поставщиками продуктов.

7. Возложить ответственность на медицинскую сестру работников С.Х. Усумову и Д.А. Вагапову, поваров Я.С. Мургуеву и А. А. Исакову 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, проведение С-витаминизации 3-его блюда в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ;

- совместное с завхозом и диетсестрой составление разнообразного меню;
- выдачу готовой пищи только после снятия пробы;
- соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождение на горячей плите (не более 2-х часов).

8. Возложить ответственность на воспитателей и медицинских работников за:

- обеспечение приема пищи детьми;
- соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;
- формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;
- организацию питьевого режима в группах, обеспечение безопасности качества питьевой воды.

9. Делопроизводителю довести данный приказ до ответственных лиц.
Контроль выполнения данного приказа оставляю за собой.

Заведующий

Х.Ж. Рукманова