Муниципальное учреждение
«Управление дошкольного образования
Гудермесского муниципального района»
Муниципальни учреждени «Гуьмсан муниципальни
кIоштан школал хьалхара дешаран урхалла»
Муниципальное бюджетное дошкольное
образовательное учреждение «Детский сад № 5 «Ясин»
г. Ойсхара Гудермесского муниципального района»
(МБДОУ «Детский сад № 5 «Ясин»)
Муниципальни бюджетни школал хьалхара дешаран учреждени
«Гуьмсан муниципальни к1оштан
Ойсхарара «Берийн беш № 5 «Ясин»

ПРИКАЗ

12.01.2026 г. № 05-ОД

г. Ойсхара

Об организации питания в ДОУ

В целях обеспечения полноценного питания детей в соответствии с требованиями СанПиН, п р и к а з ы в а ю:

1. Организовать питание в ДОУ в соответствии с правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.35 90-20, которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах.

2. Возложить ответственность на заведующего Ж.А. Джунаидову 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;

3. Возложить ответственность на диетическую сестру Р.А Джабаеву за:

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

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

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

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

3.5.контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;

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

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

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

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

4. Утвердить график питания, утверждение графика выдачи пищи, приема пищи, закладки продуктов.

4.1. Утвердить инструкции: по обработке овощей, по измерению объема блюд, по снятию суточный пробы, по обработке кухонной посуды, по обработке ветоши, щеток для мытья посуды, ветоши для столов, по обработке яиц, по обработке яиц, по обработке мяса.

4.2.хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;

4.3.правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов, проведение С-витаминизации 3-его блюда в соответствии с требованиями СанПиН;

4.4.совместное с завхозом и медсестрой диетической составление разнообразного меню;

4.5.выдачу готовой пищи только после снятия пробы;

4.6..соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождение на горячей плите (не более 2-х часов).

4.7.Утвердить график контроля.

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 настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий _____ Ж.А. Джунаидова

С приказом ознакомлены: _____ Р.А Джабаева