

МУ «ОДО Ачхой-Мартановского муниципального района»
Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«ДЕТСКИЙ САД «РАМИНА» С. ДАВЫДЕНКО»
АЧХОЙ-МАРТАНОВСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА
(МБДОУ «Детский сад «Рамина» с. Давыденко»
Ачхой-Мартановского муниципального района)

МУ «Техья-Мартанан муниципални кюштан ШДО»
ТЕХЬА-МАРТАНАН МУНИЦИПАЛЬНИ КЮШТАН
муниципални бюджетни школазхойн учреждени
«ШОВДАНА-ЮЪРТАН БЕРИЙН БЕШ «РАМИНА»
(Техья-Мартанан муниципални кюштан МБШДУ
«Шовдана-Юьртан берийн беш «Рамина»)

П Р И К А З

01 сентября 2022 г.

№ 64

с. Давыденко

Об организации питания детей в ДОУ

В целях улучшения работы по организации питания детей в учреждении, упорядочения ведения документации, организации контроля и мониторинга состояния питания детей с учетом единых требований, на основании действующего Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи и Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

п р и к а з ы в а ю:

1. Назначить ответственных за организацию детского питания в МБДОУ «Детский сад «Рамина» с. Давыденко» на 2022 - 2023 учебный год:
 - медицинского работника З.М.Авдуеву – за составление перспективного и ежедневного меню, их дополнение и изменение в соответствии с фактическим наличием детей по заявкам воспитателей, брокераж сырого сырья, продуктов и готовой продукции, контроль за нормами, закладки продуктов в котел, выход готовой продукции и доведение норм приготовленных блюд до каждого ребенка, С-витаминизацию блюд, подсчет ингредиентов и калорийности пищи 1 раз в месяц, составление месячного отчета по питанию, ведение журнала гнойничковых заболеваний на пищеблоке, за хранение и контроль суточной пробы, за работу с проверяющими, выполнение требований СанПиН;
 - зам по АХЧ А.А.Абубакарова - за заключение договоров с поставщиками, распределение выделенных денежных средств на питание, в соответствии с договорами, организацию работы по закупке продуктов питания и доставке их в ДОУ в соответствии с договорами, организацию работы по закупке продуктов

питания и доставке их в ДООУ в соответствии с заявкой, передачу заявок поставщикам, качество продуктов и стоимость их в соответствии с договорными обязательствами между ДООУ и поставщиками (качество продуктов и стоимости их в соответствии с заявкой, передачу заявок), наличие необходимых документов, свидетельствующих о качестве продуктов питания, организацию замены некачественных продуктов приказом руководителя, за работу и исправное состояние технологического и холодильного оборудования на пищеблоке, за работу с проверяющими, вопросы правил закупки продуктов питания и транспортировки их в ДООУ;

- повара З.В.Усумову - за получение продуктов питания и сырья от кладовщика, приготовление блюд для детей в соответствии с меню и технологией их приготовления, соблюдение норм закладки сырых продуктов в котел и выхода готовой продукции, доведение норм приготовленных блюд до каждого ребенка, закладку суточной пробы для хранения, выполнение норм СанПиН всеми работниками пищеблока, работа с проверяющими, качество и технологию приготовляемой пищи, закладку продуктов в котел и выход готовых блюд, соблюдение СанПиН на пищеблоке;

2. Питание детей организовать посезонно: весенне-летний сезон с мая по октябрь, осенне-зимний – с ноября по апрель.

3. Разработать примерное десятидневное меню с учетом имеющейся картотеки блюд и возможностей учреждения по поставке продуктов питания в рамках имеющегося финансирования на весенне-летний период- срок до 15.04.2023 г., на осенне-зимний период- срок до 15.10.2022г и назначить ответственным медицинского работника З.М.Авдуюеву.

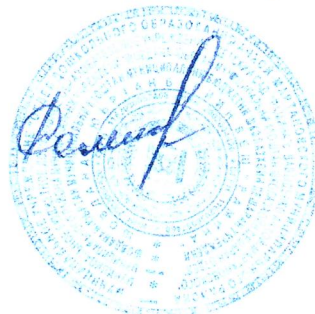
4. Утвердить следующий график питания на 2022-2023 г.:

- группы - трехразовое питание: завтрак, обед, полдник уплотненный;
- питание сотрудников в установленное время за свой счет.

5. Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75 С, вторые блюда и гарниры не ниже 65 С, холодные супы, напитки не выше 14 С.

6. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий



Х.М. Домбаева