

**ПРИКАЗ**

От «25» декабря 2024 г.

**№ 91-о**

В целях обеспечения полноценного питания детей в соответствии с требованиями СанПиН

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Организовать питание в ДОУ в соответствии с правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 с изменениями от 2024 года, которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах.
2. Утвердить 15 дневное меню на 2025 год.
2. Возложить ответственность на медсестру Гончарову С.Ю., за:
  - 2.1. соблюдение 15 дневного меню с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания;
  - 2.2. ежедневное вывешивание на пищеблоке меню;
  - 2.3. составление ежедневного меню-требования установленного образца 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 её хранение;
  - 2.10. ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной бухгалтерской ведомости;
  - 2.11. ведение контроля санитарного состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.
3. Создать бракеражную комиссию в составе: Балабина Е.И., Гончарова С.Ю., Магуряк Е.В.
  - 3.1 возложить на бракеражную комиссию ответственность за контроль и

закладку в котел продуктов питания.

4. Возложить ответственность на завхоза Е.В.Магуряк за:

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

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

4.3. работу с поставщиками продуктов.

5. Возложить ответственность на поваров Кулевич Ю.В., Вербовую А.А., за:

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

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

5.3. совместное с завхозом и медсестрой строгое выполнение 15-ти дневного меню;

5.4. выдачу готовой пищи только после снятия пробы;

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

6. Возложить ответственность на воспитателей за:

6.1. обеспечение приема пищи детьми;

6.2. соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;

6.3. формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;

6.4. организацию питьевого режима в группах, обеспечение безопасности качества питьевой воды.

7. Контроль выполнения данного приказа оставляю за собой.

Заведующий № 39

Е.И.Балабина

С приказом ознакомлены: