

МУНИЦИПАЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«УПРАВЛЕНИЕ ДОШКОЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ Г. АРГУН»
Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 3 «Звездочка» г. Аргун»
(МБДОУ «Детский сад № 3 «Звездочка» г. Аргун»)

МУНИЦИПАЛЬНИ УЧРЕЖДЕНИ
«Устрада- ГІАЛИН БЕРИЙН БОШМИЙН УРХАЛЛА»
Муниципальни бюджетни школал хялхара дешаран учреждени
«Устрада - гІалин берийн беш № 3 «Звездочка»»
(МБШХЬДУ «Устрада - гІалин берийн беш № 3 «Звездочка»)

ПРИКАЗ

01.09.2026

№ 06-ог

г. Аргун

Об организации питания детей

В целях обеспечения полноценного питания детей в соответствии с требованиями СанПин в МБДОУ «Детский сад №3 «Звездочка» г. Аргун» (далее – Учреждение) в новом 2026-2027 учебном году,

п р и к а з ы в а ю:

1. Организовать питание в Учреждении 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. Возложить ответственность на диетсестру Агмерзаеву А.Б. 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;

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

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

2.4. организация 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 запись в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценку готовых блюд и разрешения их к выдачи;

2.9. ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное ее хранение;

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

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

3. Возложить ответственность на заместителя по АХЧ Тапаеву Ю.У. за:

3.1. бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарем, посудой и моющими средствами;

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

3.3. работу с поставщиками продуктов.

4. Возложить ответственность на шеф-повара - Дукураеву Т.Я. за:

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

4.2. правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов, проведение С-витаминизации №-его блюда в соответствии с требованиями СанПин;

4.3. совместное с завхозом и старшей медсестрой составление разнообразного меню;

4.4. выдачу готовой пищи только после снятия пробы;

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

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 приказа оставляю за собой.

Заведующий



М.Х. Мадаева