

АДМИНИСТРАЦИЯ МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДСКОГО ОКРУГА «ВОРКУТА»
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ДЕТСКИЙ САД № 55 КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА «ЧУДЕСНИЦА» Г. ВОРКУТЫ
«Быдсяма 55 №-а челядьёс видзанін «Чудесница»
школобдз велёдан муниципальной съёмкуд учреждение Воркута к.

169907, Республика Коми, г. Воркута, ул. Ленина, д. 57В, тел./факс 8 (82151) 6-73-73
e-mail: ya.mdou55@yandex.ru

П Р И К А З

от 27.05.2025 года

№3/05-03

**Об организации питания на летний период
в МБДОУ «Детский сад № 55 комбинированного вида » г. Воркуты**

В целях обеспечения полноценного питания детей в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.3648-20 .

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание в МБДОУ в соответствии с правилами и нормами СанПиН 2.4.3648-20, которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах.

2. Возложить ответственность на заведующего производством Закиеву Н.А., а во время отсутствия на кладовщика Сергееву А.Г. за:

2.1.корректировку меню на основе утвержденного с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания;

2.2. ежедневное вывешивание в уголке для родителей меню;

2.3.составление ежедневного меню-требования установленного образца с учетом состояния здоровья детей 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 выдачи;

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

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

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

2.12. соблюдение нормативно-правового обеспечения по выполнению требований к организации детского питания.

3. Возложить ответственность на заместителя заведующего по АХР Быковскую Э.Е. за:

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