

ПРИКАЗ

23.01.2024

№ 9

Об организации питания в ДОУ

В целях обеспечения полноценного питания детей в соответствии с требованиями СанПиН 2.3./2.4.3590

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание в ДОУ в соответствии с правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590, которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах.

2. Возложить ответственность на старшую медицинскую сестру Красюк И.С. 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 меню в уголке для родителей;

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

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. контроль за ежедневным забором суточной пробы готовой продукции и правильным её хранением;

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:

- заведующий Кривошеева О.А.

- старшая мед. сестра Красюк И.С.

- повар Чеботарева Е.В., Харитонова Н.Г.

3.1. Возложить на бракеражную комиссию ответственность за контроль и закладку в котел продуктов питания.

4. Возложить ответственность на завхоза Ермакову Т.Б. 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 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. ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;
- 5.4. участие в составлении разнообразного меню;
- 5.5. выдачу готовой пищи только после снятия пробы;
- 5.6. соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов).;
- 5.7. выдачу готовой пищи в соответствии с графиком выдачи пищи с пищеблока

6. Возложить ответственность на воспитателей групп 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

О.А. Кривошеева

С приказом ознакомлены:

Красюк И.С. _____

Чеботарева Е.В. _____

Харитоновна Н.Г. _____

Ермакова Т.Б. _____

Воспитатели:

Герасимова Е.А. _____

Рылова С.Г. _____

Зайцева Н.В. _____

Пугачева Л.М. _____

Бирюкова Е.А. _____

Емельянова Е.В. _____

Клынина Н.В. _____

Розыграева Л.И. _____

Фадина Ж.М. _____

Никонова Е.Е. _____

Рябова Г.А. _____

Жданова О.В. _____