

ПРИКАЗ

22.06.2021г.

№ 72/1 - од

«Об организации питания в МКДОУ Селиванихинский детский сад комбинированного вида на 2021- 2022 учебный год»

В соответствии с СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и с целью организации сбалансированного питания населения детей и сотрудников в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, и осуществления контроля по данному вопросу в 2021- 2022 году, а также на основании Протокола собрания Родительского комитета №2 от 21.05.2021г.

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в Учреждении в соответствии с Примерным 10-ти дневным меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет, посещающих дошкольное образовательное учреждение с 12-и часовым режимом функционирования. Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующего.

2. Возложить ответственность за организацию питания, а также за своевременность доставки и приёма продуктов в ДОУ, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых продуктов от Поставщиков несет на заведующего хозяйством

корпус по ул. Геологическая 2 стр.5- Сотникова Людмила Геннадьевна
корпус по ул. Набережная 7-1- Ширяева Надежда Петровна

3. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении:

3.1. Поварам Бубновой Е.Г., Астаевой И.А., Че-Киль-Лог Т.С., Струкова Л.Л. разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.

3.2. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается ответственным лицом за приёмку продуктов питания по МКДОУ Селиванихинский детский сад и поставщиком в лице экспедитора.

3.3. Получение продуктов в кладовую производит заведующие хозяйством

корпус по ул. Геологическая 2 стр.5- Сотникова Людмила Геннадьевна
корпус по ул. Набережная 7-1- Ширяева Надежда Петровна
как материально-ответственное лицо.

4. Поварам Бубновой Е.Г., Астаевой И.А., Че-Киль-Лог Т.С., Струкова Л.Л. строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем меню.

5. Создать комиссию по снятию остатков продуктов питания в кладовой в составе:

- Хвастунову К.Ю., председателя ПК;
- Овсянникову А.А., заведующего.

6. Назначить ответственным за ведение табеля питания сотрудников медицинскую сестру Гранкину Светлану Валерьевну.

7. При составлении меню для питания сотрудников включать 2 и 3 блюдо, хлеб на обед.

8. В пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и техники безопасности, должностные инструкции; инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического

режима;

- картотеку технологии приготовления блюд;
- медицинскую аптечку;
- график закладки продуктов;
- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;
- суточную пробу на 2 суток.

9. Работникам пищеблока запрещается раздеваться на рабочем месте и хранить личные вещи.

10. Ответственность за организацию питания для детей в разновозрастной группе несут воспитатели и помощник воспитателя.

11. Возложить ответственность на заведующих хозяйством корпус по ул. Геологическая 2 стр.5- Сотникова Людмила Геннадьевна корпус по ул. Набережная 7-1- Ширяева Надежда Петровна за:

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

11.2. организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;

11.3. контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;

11.4. ежедневное проведение С-витаминизации третьего блюда непосредственно перед раздачей;

- 11.5. контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
- 11.6. снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;
- 11.7. ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;
- 11.8. ведение контроля санитарного состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.
12. возложить на бракеражную комиссию ответственность за контроль и закладку в котел продуктов питания.
13. Возложить ответственность на заведующую хозяйством за:
- 13.1. бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами;
- 13.2. сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранение и сроки реализации;
- 13.3. работу с поставщиками продуктов.
14. Возложить ответственность на поваров за:
- 14.1. хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;
- 14.2. правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов, проведение С-витаминизации 3-его блюда в соответствии с требованиями СанПиН;
- 14.3. совместное с завхозом и старшей медсестрой составление разнообразного меню;
- 14.4. выдачу готовой пищи только после снятия пробы;
- 14.5. соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов).
15. Возложить ответственность на воспитателей за:
- 15.1. обеспечение приема пищи детьми;
- 15.2. соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;
- 15.3. формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;
- 15.4. организацию питьевого режима в группах, обеспечение безопасности качества питьевой воды.
16. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий МКДОУ

А.А. Овсянникова

С приказом ознакомлены:

Зав.хоз.
мед.сестра
Зав.хоз.
Н.В.Сидорова

(подпись)

Дир.

Мирнова Н.В.
Трашнина С.В.
Самойлова Н.?

повар Струкова Н.А. Саша
повар Че-киль-лаи Т.С. Витя
повар Бубнова Е.2 Даша