

муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 2 п.Новый»
(МБДОУ «Детский сад № 2 п.Новый»)

ПРИКАЗ

30.08.2024

№ 147

п. Новый

Об организации питания в Учреждении на 2024 год

В целях обеспечения полноценного питания детей в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»,
ПРИКАЗЫВАЮ:

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание в Учреждении в соответствии с правилами и нормами СанПиН, которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах.
2. Возложить ответственность на медицинскую сестру Девятову Т.Ю. за:
 - 2.1. осуществление контроля за составлением ежедневного меню-требования установленного образца с учетом состояния здоровья детей с указанием выхода блюд для разного возраста;
 - 2.2. организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;
 - 2.3. ежедневное вывешивание в уголке для родителей меню с рекомендуемым набором продуктов на ужин детям дома;
 - 2.4. контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
 - 2.5. контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
 - 2.6. снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;
 - 2.7. разработку и составление разнообразного меню на основе Примерного десятидневного меню с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания.
3. Создать бракеражную комиссию в составе: Петровой Н.И. заведующего или дежурного администратора (в случае отсутствия заведующего), Девятовой Т.Ю. медицинской сестры, Гарифуллиной Н.А. заместителя заведующего по АХЧ, Башкирцевой И.А. шеф-повара.
 - 3.1. Возложить на бракеражную комиссию ответственность за контроль и закладку в котел продуктов питания.
4. Возложить ответственность на заместителя заведующего по АХЧ Гарифуллину Н.А. за:
 - 4.1. бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами;
 - 4.2. ведение контроля санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.
5. Возложить ответственность на Рамскую А.А. кладовщика за:
 - 5.1. сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранение и сроки реализации;
 - 5.2. работу с поставщиками продуктов;
 - 5.3. своевременный подсчет и заявки необходимых продуктов питания.
 - 5.4. совместное с шеф-поваром и медицинской сестрой разработку и составление разнообразного меню на основе Примерного десятидневного меню с учетом физиологических потребностей детей;
6. Возложить ответственность на шеф-повара Башкирцеву И.А. и повара Усатову Т.Н. за:



- 6.1. хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;
- 6.2. правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов, проведение С-витаминизации 3-его блюда в соответствии с требованиями СанПиН;
- 6.3. совместное с кладовщиком и медицинской сестрой разработку и составление разнообразного меню на основе Примерного десятидневного меню с учетом физиологических потребностей детей;
- 6.4. выдачу готовой пищи только после снятия пробы;
- 6.5. соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов);
- 6.6. ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение.

7. Возложить ответственность на поваров Башкирцеву И.А., Усатову Т.Н. за:

- 7.1. правильное выполнение технологии приготовления блюд, согласно технологическим картам;
- 7.2. соблюдать график выдачи готовой пищи;
- 7.3. хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;
- 7.4. организацию питьевого режима в учреждении, обеспечение безопасности качества питьевой воды.

8. Возложить ответственность на воспитателей и помощников воспитателей за:

- 8.1. обеспечение приема пищи детьми;
- 8.2. соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;
- 8.3. формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;
- 8.4. организацию питьевого режима в группах, обеспечение безопасности качества питьевой воды.

9. Возложить ответственность на делопроизводителя Кудрину Г.Д. за:

- 9.1. ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной бухгалтерской ведомости;
- 9.2. предоставление ежемесячного отчета в районное управление образования, по нормам питания.

10. Контроль выполнения данного приказа оставляю за собой.

Заведующий:



Н.И.Петрова