



ПРИКАЗ

29.08.2024г.

№168а

Об организации питания в ДОУ

В целях обеспечения полноценного питания детей в соответствии с требованиями СанПиН, приказываю:

1. Организовать питание в ДОУ 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 кладовщиков Никулину И.Л., Рудакову И.В. за:
 - организацию питания детей, посещающих дошкольное образовательное учреждение с длительностью пребывания детей в учреждении 12 часов, в соответствии с Примерным двухнедельным меню для детей в возрасте с 2 до 3 лет и с 3 до 7 лет, с учетом сезонности, «Сборника технических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для организации питания детей в дошкольных организациях Удмуртской Республики»;
 - ежедневное вывешивание в уголке для родителей меню и рекомендуемого набора продуктов на ужин детям;
 - снятие пробы и записи специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;
 - ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной бухгалтерской ведомости;
 - ведение контроля санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.

3. Бракеражной комиссии в составе:

1 корпус:

Председатель комиссии: и.о.заведующего Коростина Н.М.

Члены комиссии: и.о. зам. зав. по ВМР Боришанская Ю.Л.

Кладовщик Никулина И.Л.

Повар Мерзлякова Д.Р.
Председатель ПК Осокина Е.В.

2 корпус:

Председатель комиссии: и.о.заведующего Коростина Н.М.

Члены комиссии: И.о.ст. воспитателя Дерягина Н.П.

Кладовщик Рудакова И.В.

Повар Ведерникова М.В.

Председатель ПК Осокина Е.В.

Медсестра поликлиники №1

возложить ответственность за контроль и закладку в котел продуктов питания.

4. Возложить ответственность на заведующего хозяйством Кузьмину Н.А., Климову

О.А. за:

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

5. Кладовщику Никулиной И.Л., Рудаковой И.В.. обеспечить:

- сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранение и сроки реализации;
- работу с поставщиками продуктов;
- контролировать периодичность поставок продуктов питания в соответствии с требованиями;
- взять на контроль объемы и ассортимент закупаемых продуктов питания;
- руководствоваться требованиями при расчете объемов поставок, и при списании продуктов питания;
- контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов.

6. Поварам Мерзляковой Д.Р., Черновой Н.Г., Ведерниковой М.В., Щелконоговой Н.В. обеспечить:

- контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
- ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное ее хранение;
- ведение контроля санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки;

- правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов, проведение С-витаминизации 3-его блюда в соответствии с требованиями СанПиН;
 - выдачу готовой пищи только после снятия пробы;
 - соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов);
 - ведение контроля выдачи блюд для обучающихся (воспитанников), состоящих на диспансерном учете с органами пищеварения, аллергии.
7. Возложить ответственность на воспитателей за:
- обеспечение приема пищи детьми;
 - соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;
 - формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;
 - организацию питьевого режима в группах, обеспечение безопасности качества питьевой воды;
 - ведение контроля выдачи блюд для обучающихся (воспитанников), состоящих на диспансерном учете с органами пищеварения, аллергии.
8. Возложить ответственность на помощников воспитателей за:
- получение каждым обучающимся (воспитанником) положенной ему нормы питания во время кормления (завтрак, обед, полдник);
 - ведение контроля выдачи блюд для обучающихся (воспитанников), состоящих на диспансерном учете с органами пищеварения, аллергии.
9. Питание сотрудников организуется в соответствии с графиком их работы и во время перерыва предоставляемого для отдыха и питания согласно «Правил внутреннего трудового распорядка МБДОУ»
10. Контроль выполнение данного приказа оставляю за собой.

И.о.заведующего



Н.М. Коростина