

Приказ

от 01.09.2022г.

№ 75

Об организации питания детей и сотрудников 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 2.4.1.3049-13, которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах.
2. Возложить ответственность на завхоза Казеннова Г.Б за:
 - разработку пятнадцатидневного меню на основе Примерного с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания и согласование его с Госсанэпиднадзором;
 - ежедневное вывешивание в уголке для родителей меню и рекомендуемого набора продуктов на ужин детям;
 - составление ежедневного меню-требования установленного образца с учетом состояния здоровья детей с указанием выхода блюд для разного возраста;
 - организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;
 - контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
 - ежедневное проведение С-витаминизации третьего блюда непосредственно перед раздачей;
 - контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
 - снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;
 - ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;
 - ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной бухгалтерской ведомости;
 - ведение контроля санитарного состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки;
 - учет питания сотрудников.
3. Создать бракеражную комиссию в составе: Ярмышева Н.Н. воспитатель, Казеннова Г.Б., завхоз, Катырева Е.А. повар. Аптряшева И.Ю. мл.воспитатель.
 - возложить на бракеражную комиссию ответственность за контроль и закладку в котел продуктов питания.
4. Возложить ответственность на завхоза Казеннову Г.Б. за:
 - бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами;
 - сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранение и сроки реализации;
 - работу с поставщиками продуктов.
5. Возложить ответственность на повара Катыреву Е.А. за:
 - хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;
 - правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов, проведение С-витаминизации 3-его блюда в соответствии с требованиями СанПиН;
 - совместное с кладовщиком и медсестрой составление разнообразного меню;
 - 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).

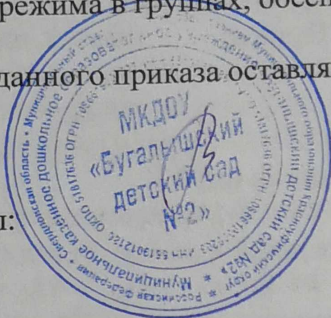
6. Возложить ответственность на воспитателей и младших воспитателей за:

- 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.

7. Контроль выполнения данного приказа оставляю за собой.

Заведующий дет.садом:

С приказом ознакомлены:



З. М. Мулланурова

Е.А. Катыева

Г.Б. Казеннова

elr Н.Н. Ярмышева

И.Ю. Аптрышева