

ПРИКАЗ

1.09.2022

№ 90

Об организации питания детей 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 2013, 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 Орлову Н.Н. за:
 - 2.1. Разработку десятидневного меню на основе Примерного с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания;
 - 2.2. Ежедневное вывешивание в уголке для родителей меню и рекомендуемого набора продуктов;
 - 2.3. Составление ежедневного меню-требования установленного образца с учетом состояния здоровья детей с указанием выхода блюд для разного возраста;
 - 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. Ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;
 - 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: заведующего Андрусенко О.Г., заведующий хозяйством Белобородовой А.П., старшей медсестры Орловой Н.Н., старшего воспитателя Колесник Т.В., шеф-повара Бойновой Е.В.
- 3.1. В целях организации контроля приготовления пищи закладку основных продуктов в котлы производить в присутствии членов комиссии по питанию по графику утвержденному руководителем.
4. Возложить ответственность на заведующий хозяйством Белобородову А.П за:
- 4.1. Бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами;
5. Возложить ответственность на Акылбекову Р.Б. за:
- 5.1. Сохранность продуктов питания, их хранение и сроки реализации;
- 5.2. Работу с поставщиками продуктов.
- 5.3. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями ДОУ и поставщика.
6. Кладовщику ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером.
- 6.1. Ежеквартально совместно с комиссией по снятию остатков производить снятие остатков продуктов в кладовой и обо всех нарушениях ставить в известность руководителя.
7. Возложить ответственность на шеф-повара Байнову Е.В. за:
- 7.1. Хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;
- 7.2. Правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов, проведение С-витаминации 3-его блюда в соответствии с требованиями СанПиН;
- 7.3. Совместное со старшей медсестрой составление разнообразного меню;
- 7.4. Выдачу готовой пищи только после снятия пробы;
- 7.5. Соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов).
8. Поварам необходимо:
- 8.1. Строго соблюдать технологию приготовления блюд;
- 8.2. Выдавать готовую продукцию только после снятия пробы медицинской сестрой
- 8.3. Производить закладку продуктов в котёл в присутствии членов комиссии.
- 8.4. Работникам пищеблока необходимо раздеваться в специально отведённом месте.
9. На пищеблоке необходимо иметь:
- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;

- картотеку технологии приготовления блюд;
- медицинскую аптечку;
- график выдачи готовых блюд;
- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;
- суточную пробу за 2 суток;
- вымеренную посуду с указанием объёма блюд.

10. Возложить ответственность на воспитателей и младших воспитателей (помощников воспитателей) за:

10.1. Обеспечение приема пищи детьми;

10.2. Соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;

10.3. Формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;

10.4. Организацию питьевого режима в группах, обеспечение безопасности качества питьевой воды.

11. Контроль выполнения данного приказа оставляю за собой.

Заведующий



О.Г. Андрусенко

Ознакомлены:

А.П.Белобородова

Н.Н.Орлова

Т.В.Колесник

Е.В.Байнова

Е.В.Рейзман

Р.Б.Акылбекова

