

ПРИКАЗ

10.01. 2023 г.

г. Алушта

№ 15

«Об организации питания в ДОУ»

С целью организации сбалансированного рационального питания детей в учреждении, обеспечения качества процесса питания обучающихся, соблюдение требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от от 27 октября 2020 года № 32, а также усиления контроля за организацией питания в ДОУ

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. Организовать работу, соблюдая требования Положения об организации питания в МДОУ «Детский сад № 19 «Солнышко», Положения о бракеражной комиссии МДОУ, Положения о Совете по питанию.
3. Продлить работу бракеражной комиссии в составе: председателя-заведующая МДОУ Авраменко Т.Н., завхоза Доценко А.Е., кладовщика Кондауровой О.Е., поваров Кузнецовой Е.А. и Присташ И.А., воспитателя Любчик-Романовой И.В.
4. Возложить ответственность на бракеражную комиссию за:
 - 4.1. Соблюдение десятидневного меню на основе Примерного с учётом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания;
 - 4.2. Ответственность за контроль и закладку в котел продуктов питания.
 - 4.3. Ежедневное вывешивание в уголке для родителей меню и рекомендуемого набора продуктов на ужин детям;
 - 4.4. Составление ежедневного меню-требования установленного образца с указанием выхода блюд для разного возраста;
 - 4.5. Организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;
 - 4.6. Контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
 - 4.7. Ежедневное проведение С-витаминации третьего блюда непосредственно перед раздачей;
 - 4.8. Контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
 - 4.9. Снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;
 - 4.10. Ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;

- 4.11. Ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной бухгалтерской ведомости;
- 4.12. Ведение контроля за санитарным состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.
5. Возложить ответственность на завхоза Доценко А.Е. за:
- 5.1. Бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования пищеблока, оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами.
6. Возложить ответственность на кладовщика Кондаурову О.Е. за:
- 6.1. Осуществление контроля за специальным транспортом, доставляющем пищевые продукты в ДОУ (наличие санитарного паспорта на транспорт, личной медицинской книжки у водителя).
- 6.2. Работу с поставщиками продуктов.
- 6.3. Строгий контроль за наличием сопроводительных документов на продукты, поступающие на пищеблок ДОУ;
- 6.4. Контроль качества поставляемых продуктов.
- 6.5. Недопущение приема на склад продуктов без сопроводительных документов, подтверждающих их происхождение, качество и безопасность, оформленных в соответствии с установленными стандартами.
- 6.6. Осуществление контроля за наличием маркировочных ярлыков или их копий на мешкотаре, картонной таре и т.д., сохранять до окончания реализации продукции.
- 6.7. Осуществление контроль за хранением и реализацией продуктов), следить за соблюдением правил товарного соседства.
- 6.8. Оформлением акта об обнаружении некачественных продуктов или их недостатку с предоставлением информации заведующему ДОУ.
- 6.9. Своевременное и грамотное ведение учетно-отчетной документации, в соответствии с требованиями СанПин.
- 6.10. Ежедневно контролировать :
- журнал учёта температурного режима всех холодильных установок складского помещения;
 - журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
- 6.11. Содержать всю документацию в строгом порядке.
- 6.12. Осуществлять контроль за соблюдением санитарных норм перевозки продуктов питания.
- 6.13 .Осуществлять контроль за санитарным состоянием продуктового склада
7. Возложить ответственность на поваров Кузнецову Е.А. и Присташ И.А. 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-витаминизации 3-его блюда в соответствии с требованиями СанПин.
- 7.3. Совместное с бракеражной комиссией 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. Возложить ответственность на воспитателей за:
- 8.1. Обеспечение приема пищи детьми.
- 8.2. Соблюдение санитарно-гигиенических условий приёма пищи.
- 8.3. Формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета.

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

9. Контроль исполнения данного приказа оставляю за собой.

Заведующая МДОУ детский сад № 19

Т.Н. Авраменко



Кристина ИА
Козагорова О.Е. зам
Дашенко А.Е. зам
Людмила-Реманова И.В. зам
Кузнецова Е.А. зам