

ПРИКАЗ

12.01.2021 г.

г. Алушта

№ 8

«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 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. Утвердить Положение об организации питания в МДОУ «Детский сад № 19 «Солнышко», Положение о бракеражной комиссии МДОУ, Положение о Совете по питанию.
3. Продлить работу бракеражной комиссии в составе: председателя-заведующая МДОУ Авраменко Т.Н., завхоза Авдеевой О.А., 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. Разработку десятидневного меню на основе Примерного с учётом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания и согласование его с Госсанэпиднадзором;
  - 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-витаминизации 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 Авдееву О.А. 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-витаминации 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 отпуски и нахождение 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 № 19



Т.Н. Авраменко