

ПРИКАЗ

29.08.2022 г.

№ 50 "Б"

Об организации питания в Учреждении

В соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", с целью организации сбалансированного рационального питания детей в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2022-2023 году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в Учреждении в соответствии с Примерным 10-ти дневным меню для организации питания детей в возраст от 3-х до 7 лет, посещающих дошкольное образовательное учреждение с 12-и часовым режимом функционирования. Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующего.
2. Возложить ответственность за организацию питания на заведующего хозяйством Тарасову Инну Михайловну
3. Утвердить «Положение об организации питания воспитанников в Учреждении». (Приложение)
4. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении:
 - 4.1. Повара Кошевой Е.В. и Насоновой Е.Н. разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.
 - 4.2. За своевременность доставки и приёма продуктов в ДОУ, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых продуктов от Поставщиков несет ответственность заведующий хозяйством Тарасова И.М..
 - 4.3. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается ответственным лицом за приёмку продуктов питания по МБДОУ и поставщиком.
 - 4.4. Получение продуктов в кладовую производит заведующий хозяйством Тарасова И.М., как материально-ответственное лицо.
5. В целях организации контроля за приготовлением пищи назначить ответственных по закладке продуктов и брокеража готовой кулинарной продукции с последующей записью в журнале: заведующий Сидоренко Е.Н. (или лица, их заменяющие на основании приказа заведующего).
6. Поварам Кошевой Е.В. и Насоновой Е.Н. строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем меню.
7. Заведующему хозяйством Тарасовой И.М. ежемесячно проводить сверку остатков продуктов питания.

8. Работникам пищеблока запрещается раздеваться на рабочем месте и хранить личные вещи.

9. Ответственность за организацию питания для детей в разновозрастных группах несут воспитатели и мл. воспитатели.

Возложить ответственность на заведующего хозяйством Тарасову И.М.

14.1. составление ежедневного меню-требования установленного образца с учетом состояния здоровья детей с указанием выхода блюд для разного возраста;

14.2. организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;

14.3. контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;

14.4. ежедневное проведение С-витаминизации третьего блюда непосредственно перед раздачей;

14.5. контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;

14.6. снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;

14.7. ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;

14.8. ведение контроля санитарного состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования в соответствии с меню-требования установленного образца

15. возложить на бракеражную комиссию ответственность за контроль и закладку в котел продуктов питания.

16. Возложить ответственность на заведующую хозяйством за:

16.1. бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами;

16.2. сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранение и сроки реализации;

16.3. работу с поставщиками продуктов.

17. Возложить ответственность на поваров за:

17.1. хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;

17.2. правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов,

проведение С-витаминизации 3-его блюда в соответствии с требованиями СанПиН;

17.3. соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и

нахождение на

горячей плите (не более 2-х часов).

18.1. -----

18.2. соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;

18.3. формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;

18.4. организацию питьевого режима в группах, обеспечение безопасности

качества питьевой воды.

19. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий

Е.Н.Сидоренко