



ПРИКАЗ

29.08.2022г.

№ 96

Об организации питания воспитанников в МБДОУ № 184

В целях обеспечения полноценного питания детей в соответствии с требованиями с правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.1.3590-20, осуществления контроля за созданием необходимых условий для организации и качеством питания в МБДОУ № 184,

ПРИКАЗЫВАЮ

1. Организовать питание детей в МБДОУ № 184 в соответствии с «Примерными 10-ти дневными меню для организации питания детей в возрасте от 2 до 7 лет, посещающих МБДОУ с 12-ти часовым режимом функционирования». Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующего МБДОУ № 184

2. Возложить ответственность за организацию питания на кладовщика Халиуллину Д.Р.

Халиуллиной Д.Р. осуществлять систематический контроль:

- за соблюдением санитарно-противоэпидемического режима на пищеблоке;
- за графиком выдачи готовых блюд;
- за графиком проверки закладки продуктов;
- за использованием бактерицидных ламп.

3. Возложить ответственность на кладовщика Халиуллину Д.Р. за:

3.1. разработку двухнедельного меню на основе Примерного с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания;

3.2. ежедневное вывешивание в уголке для родителей меню и рекомендуемого набора продуктов на ужин детям;

3.3. составление ежедневного меню-требования установленного образца с учетом состояния здоровья детей с указанием выхода блюд для разного возраста в соответствии с утвержденным двухнедельным меню накануне предшествующего дня, указанного в меню;

3.4. представление меню для утверждения заведующим до 14.00 накануне предшествующего дня, указанного в меню.

3.5. организацию замены продуктов с разрешения заведующего ДОУ на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;

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

3.7. проведение искусственной С-витаминизации третьих блюд при отсутствии в рационе витаминизированных напитков непосредственно перед раздачей;

3.8. контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;

3.9.снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале бракеража готовой кулинарной продукции, оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;

3.10. осуществление контроля за правильностью ежедневного отбора суточной пробы и правильным её хранением;

3.11. ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной бухгалтерской ведомости и информирование заведующего по освоению норм питания.
Срок –1 числа каждого месяца.

3.12. за наличие на пищеблоке картотеки технологических карт приготовления блюд в соответствии с меню.

3.13 ведение журнала регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции

3.14. работу с поставщиками продуктов;

3.15. качество и безопасность поступающих пищевых продуктов и продовольственного сырья;

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

3.17. ведение журнала скоропортящихся продуктов, журнала учета температурного режима холодильного оборудования, журнал бракеража поступающей пищевой продукции, журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях.

4. Утвердить график приёма пищи:

- Завтрак (по возрастной группе) с 8.00 до 8.30 час.

- Второй завтрак с 10.00 до 10.10 час.

- Обед с 11.30 до 12.30 час.

- Полдник с 15.10 до 15.50 час.

5. Возложить ответственность на заведующего хозяйством:

5.1 за бесперебойную работу холодильного и технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами;

5.2. ведение контроля санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки в соответствии с требованиями СанПиН.

6. Возложить ответственность на поваров за:

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

6.2.правильное выполнение технологии приготовления блюд в соответствии с требованиями СанПиН;

6.3. совместное с кладовщиком и калькулятором составление разнообразного меню;

6.4. выдачу готовой пищи только после проведения контроля бракеражной комиссией;

6.5.выдачу готовой пищи в соответствии с нормами питания согласно СанПиНу;

6.6.соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов);

6.7.осуществление непосредственно после приготовления пищи отбора суточной пробы готовой продукции и хранение ее в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре +2°....+6°.

6.8. ведение документации: журнал температуры выдачи на раздаче первого и третьего блюда. журнал учета включения бактерицидной лампы на пищеблоке.

7. Возложить ответственность на воспитателей и помощников воспитателей за:

7.1. обеспечение приема пищи детьми в соответствии с нормами питания согласно СанПиНу;

7.2. соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;

7.3. формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;

7.4. организацию питьевого режима в группах, обеспечение безопасности качества питьевой воды.

8. Контроль выполнения данного приказа оставляю за собой.

Заведующий

Н.А. Залялетдинова