

МКДОУ Родинский детский сад

ПРИКАЗ № 12

12. 08. 2020 г. по МКДОУ Родинский детский сад

«Об организации питания в ДОУ»

В целях обеспечения полноценного питания детей в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13 **ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Организовать питание в ДОУ в соответствии с правилами и нормами СанПиН 2.4.1.3049-13, которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах.

2. Возложить ответственность на заведующую МКДОУ Родинский детский сад Альманкину Е.Н. за

- 2.1. разработку цикличного десятидневного меню для детей в возрасте от 3-х до 7-ми лет, посещающих дошкольное образовательное учреждение с 9-ти часовым пребыванием на основе Примерного с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания и согласование его с Госсанэпиднадзором;
- 2.2. Разработка технологических карт используемых блюд;
- 2.3. ежедневное вывешивание в уголке для родителей меню с указанием наименования блюда и объёма порции;
- 2.4. составление ежедневного меню-требования установленного образца;
- 2.5. организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;
- 2.6. контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
- 2.7. ежедневное проведение С-витаминации третьего блюда непосредственно перед раздачей;
- 2.8. не использовать в питании детей замороженное мясо птицы ;
- 2.8. контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
- 2.9. снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдачи;
- 2.10. контроль за маркировкой посуды с суточными пробами, ежедневный забор суточной пробы готовой продукции с указанием наименования приема пищи и датой отбора , правильное её хранение;
- 2.11. ежеквартальный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной бухгалтерской ведомости;
- 2.12. 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: Фельдшер ФАП – Юдинцева Т.А.
Заведующая – Альманкина Е.Н. Воспитатель – Крутикова К.Е.

3.1 Возложить на бракеражную комиссию ответственность за контроль и закладку в котел продуктов питания.

4. Возложить ответственность на Альманкину Е.Н. за:

- 4.1. бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами;
- 4.2. сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранение и сроки реализации;
- 4.3. работу с поставщиками продуктов.

5. Возложить ответственность на повара Анисимову С.Н. за:

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

5.2. правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов, проведение С-витаминизации 3-его блюда в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049 -13-10;

5.3. совместное с завхозом составление разнообразного меню;

5.4. выдачу готовой пищи только после снятия пробы;

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

6. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группу:

1-й Завтрак: 8⁴⁵ - 8⁵⁰

2-й Завтрак: 10²⁰

Обед: 12¹⁵ - 12²⁰

Полдник: 15²⁰ - 15²⁵

7. Возложить ответственность на воспитателя за:

7.1. обеспечение приема пищи детьми;

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. Обеспечить пищеблок следующим:

- Инструкции по охране труда и техники безопасности.
- Инструкции по соблюдению санитарно-эпидемиологического режима.
- Нормы готовых блюд.
- Медицинская аптечка.
- Картотека технологии приготовления блюд.
- График выдачи продуктов из кладовой.
- График закладки продуктов.
- График выдачи готовых блюд.

9. Запретить работникам пищеблока раздеваться или хранить личные вещи на рабочем месте.

10. Общий контроль организации питания оставляю за собой.

Ответственность за выполнение приказа возлагаю на себя, на повара.

Заведующая:



Расшифровка подписи

С приказом ознакомлены: повар

Воспитатель

Фельшер ФАП.

подпись

подпись

подпись

Расшифровка подписи

расшифровка подписи

расшифровка подписи

расшифровка подписи