

01.9.2022г.

ПРИКАЗ

№ 13 -ОД

р.п. Гусь-Железный

Об организации питания воспитанников

В целях обеспечения полноценного питания детей в соответствии с требованиями СанПиН

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. Возложить ответственность на медсестру Фетисову О.А. за:
 - 2.1. разработку десятидневного меню на основе Примерного с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания
 - 2.2. ежедневное вывешивание в уголке для родителей ежедневного меню
 - 2.3. составление ежедневного меню-требования установленного образца с учетом состояния здоровья детей с указанием выхода блюд для разного возраста
 - 2.4. организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов
 - 2.5. контроль за правильной кулинарной обработкой, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
 - 2.6. ежедневное проведение С-витаминизации третьего блюда непосредственно перед раздачей;
 - 2.7. контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов
 - 2.8. снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче
 - 2.9. ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение
 - 2.10. ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной бухгалтерской ведомости;
 - 2.11. ведение контроля санитарного состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.
3. возложить ответственность за контроль и закладку в котел продуктов питания на Мацневу О.Ю. и Фетисову О.А..

4. Возложить ответственность на завхоза Мацневу О. Ю. 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 Антонова С.С. 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;
 - 5.3. выдачу готовой пищи только после снятия пробы;
 - 5.4. соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов).
6. Возложить ответственность на воспитателей за:
 - 6.1. обеспечение приема пищи детьми;
 - 6.2. соблюдение санитарно-гигиенических условий при приеме пищи;
 - 6.3. формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;
7. Возложить ответственность на помощников воспитателей за организацию питьевого режима в группах, обеспечение безопасности качества питьевой воды.
8. Контроль выполнения данного приказа оставляю за собой.

и.о. заведующего:



О.Ю.Мацнева

С приказом ознакомлены:

Резу - Ренисва С.А.

Антонова С.С.