

МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЁННОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«МЕЩОВСКИЙ ДЕТСКИЙ САД «СОЛНЫШКО»

ПРИКАЗ

01.10.2021 г.

№153

«Организации питания в ДОУ»

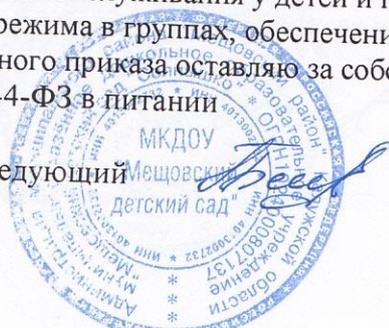
в целях обеспечения полноценного питания детей в соответствии с требованиями СанПиН

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание в ДОУ в соответствии с правилами и нормами СанПиН, которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах.
 2. Ввиду отсутствия в организации кладовщика, возложить ответственность на младшего воспитателя Рыбакову Аллу Владимировну за:
 1. разработку десятидневного меню на основе Примерного с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания;
 2. контроль за ежедневным вывешиванием в уголке для родителей меню и рекомендуемого набора продуктов на питание детям;
 3. составление ежедневного меню-требования установленного образца с учетом состояния здоровья детей с указанием выхода блюд для разного возраста;
 4. организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;
 5. контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
 6. сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранение и сроки реализации;
 7. работу с поставщиками продуктов.
 3. Возложить ответственность на завхоза Черненко Анну Сергеевну за:
 1. бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами;
 4. Возложить ответственность на повара Барышненкову Раису Ивановну за:
 - 4.1. контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
 - 4.2. ежедневное проведение С-витаминизации третьего блюда непосредственно перед раздачей;
 - 4.3. снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдачи;
 - 4.4. ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;
 - 4.5. ведение контроля санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки;
 - 4.6. хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;
 - 4.7. правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов, проведение С-витаминизации 3-его блюда в соответствии с требованиями СанПиН;
 - 4.8. совместное с ответственным за продукты питания составление разнообразного меню;
 - 4.9. выдачу готовой пищи только после снятия пробы;
 - 4.10. соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов).
 5. Действовать согласно Положения о бракеражной комиссии.
 6. Создать бракеражную комиссию в составе: заведующий Битиева Л. Е., ответственный за продукты питания Рыбакова А. В., медсестра Лукашова Л. Н.
 - 6.1. возложить на бракеражную комиссию ответственность за контроль и закладку в котёл продуктов питания.
 7. Возложить ответственность на воспитателей и младших воспитателей групп за:
 1. обеспечение приема пищи детьми;
 2. соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;
 3. формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;
 4. организацию питьевого режима в группах обеспечение безопасности качества питьевой воды.
- Контроль выполнения данного приказа оставляю за собой.

Комиссия по соблюдению 44-ФЗ в питании

Заведующий



Л. Е. Битиева

приказом ознакомлены:

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЁННОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«МЕЩОВСКИЙ ДЕТСКИЙ САД «СОЛНЫШКО»**

ПРИКАЗ

от 01.10.2021 г.

№153

Об организации питания в ДОУ»

В целях обеспечения полноценного питания детей в соответствии с требованиями СанПиН ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание в ДОУ в соответствии с правилами и нормами СанПиН, которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах.
 2. Ввиду отсутствия в организации кладовщика, возложить ответственность на младшего воспитателя Рыбакову Аллу Владимировну за:
 - 2.1. разработку десятидневного меню на основе Примерного с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания;
 - 2.2. контроль за ежедневным вывешиванием в уголке для родителей меню и рекомендуемого набора продуктов на питание детям;
 - 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 правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
 - 2.6. сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранение и сроки реализации;
 - 2.7. работу с поставщиками продуктов.
 3. Возложить ответственность на завхоза Черненко Анну Сергеевну за:
 - 3.1. бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами;
 4. Возложить ответственность на повара Барышненкову Раису Ивановну за:
 - 4.1. контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
 - 4.2. ежедневное проведение С-витаминизации третьего блюда непосредственно перед раздачей;
 - 4.3. снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;
 - 4.4. ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;
 - 4.5. ведение контроля санитарного состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки;
 - 4.6. хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;
 - 4.7. правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов, проведение С-витаминизации 3-его блюда в соответствии с требованиями СанПиН;
 - 4.8. совместное с ответственным за продукты питания составление разнообразного меню;
 - 4.9. выдачу готовой пищи только после снятия пробы;
 - 4.10. соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов).
 5. Действовать согласно Положения о бракеражной комиссии.
 6. Создать бракеражную комиссию в составе: заведующий Битиева Л. Е., ответственный за продукты питания Рыбакова А. В., медсестра Лукашова Л. Н.
 - 6.1. возложить на бракеражную комиссию ответственность за контроль и закладку в котёл продуктов питания.
 7. Возложить ответственность на воспитателей и младших воспитателей групп 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. Контроль выполнения данного приказа оставляю за собой.
- Комиссия по соблюдению 44-ФЗ в питании

Заведующий

Л. Е. Битиева