

Муниципальное дошкольное образовательное учреждение
детский сад «Тополек» с. Какмож

Приказ

от 04.09.2024г.

№ 66-ОД

Об организации питания воспитанников в 2024/2025 учебном году

В соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», положением об организации питания воспитанников, с целью обеспечения социальных гарантий и организации сбалансированного питания воспитанников детского сада

Приказываю:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с 10-ти дневным меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3 лет, от 3 до 7 лет, посещающих учреждение с 10,5 часовым режимом функционирования. Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующего.

2. Возложить ответственность по организации питания на рабочего (машиниста) по стирке спецодежды (белья), ответственную за написание меню Беляеву Т.Н. –за:

- 2.1. контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
- 2.2. ежедневное проведение С-витаминизации третьего блюда непосредственно перед раздачей;
- 2.3. контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
- 2.4. снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;
- 2.5. контроль за ежедневным забором суточной пробы готовой продукции и правильным хранением;
- 2.6. ведение контроля санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки;
- 2.7. ежемесячный подсчет выполнения норм питания;
- 2.8. контроль за своевременной заменой кипяченой воды. В соответствии с утвержденным графиком смены кипяченой воды;
- 2.9. составление ежедневного меню в соответствии с утвержденным десятидневным меню;
- 2.10. организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;
- 2.11. предоставление меню для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню;
- 2.12. оформление возврата и добора продуктов не позднее 9.00 часов, в том случае, если количество детей превышает 5 человек.

3. Возложить ответственность на заведующего хозяйством Наумову И.Ф. за:

3.3 оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами;

3.2. своевременность поставки продуктов, точность веса, количество и ассортимент получаемых продуктов; обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями учреждения и поставщика в лице экспедитора;

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

3.4. выдачу продуктов из кладовой в пищеблок, в соответствии с утвержденным меню не позднее 16.00 предшествующего дня, указанного в меню;

3.5. ежемесячную выверку остатков продуктов с бухгалтером МКУ «ЦБ Вавожского района».

4.Возложить ответственность на повара Старкову Ж.С. за:

4.1. соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил на пищеблоке;

4.2. правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов, проведение С- витаминизации 3-его блюда в соответствии с требованиями СанПиН, закладку необходимых продуктов;

4.3. работу по утверждённому и правильно оформленному меню;

4.4. выдачу готовой пищи только после снятия пробы;

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

4.6. соблюдение графика выдачи готовой пищи.

5.Возложить ответственность на подсобного рабочего Ульянову О.Н. за:

5.1. строгое соблюдение санитарно-гигиенических требований на пищеблоке;

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

5.3. смену кипяченой воды в соответствии с установленным графиком смены кипяченой воды (Приложение 1)

6.Возложить ответственность на воспитателей и помощников воспитателей за:

-обеспечение приема пищи детьми;

-соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;

-формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;

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

7.Возложить ответственность на рабочего по комплексному обслуживанию здания Горшкова А.В. за:

-бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, горячего водоснабжения.

8.В целях организации контроля за приготовлением пищи создать комиссию по закладке продуктов питания в котлы:

Заведующий: Подмазова Т.В.

Рабочий (машинист) по стирке

спецодежды (белья): Беляева Т.Н..

Воспитатель: Зорина Н.С.

Запись о проведенном контроле производить в специальной тетради, которая хранится на пищеблоке, ответственность за ведение возлагается на рабочего (машиниста) по стирке спецодежды (белья), ответственную за написание меню Беляеву Т.Н.

9. Создать комиссию по снятию остатков продуктов в кладовой в составе:

Ульянова О.Н. - повар;

Беляева Т.Н. – рабочий (машинист) по
стирке спецодежды (белья);

Старкова Ж.С. – повар.

Комиссии ежеквартально с участием бухгалтера МКУ «ЦБ Вавожского района» производить снятие остатков продуктов в кладовой обо всех нарушениях ставить в известность заведующего.

10. В пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по ОТ и техники безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-эпидемиологического режима;
- картотеку технологии приготовления блюд;
- медицинскую аптечку;
- график выдачи готовых блюд;
- суточные пробы за 2 –е суток;
- вымеренную посуду с указанием объема блюд.

11. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Заведующий



Т.В. Подмазова