

ПРИКАЗ

10.01.2022 г.

№ 4-од

п.Окский

Об организации питания

В целях обеспечения полноценного питания детей в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание в МБДОУ в 2022 году 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. Ответственность за организацию питания в целом возложить на заведующую Власкину Анастасию Александровну.
3. Возложить ответственность за проведение торгов, заключение контрактов и договоров по питанию на заведующую Власкину Анастасию Александровну.
4. Возложить ответственность на медсестру Соловьеву Елену Александровну за:
 - 4.1. разработку и корректировку десятидневного меню на основе Примерного меню с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания и согласование его с Роспотребнадзором;
 - 4.2. ежедневное вывешивание в уголках для родителей меню с указанием блюд в соответствии с технологическими картами и веса порций;
 - 4.3. составление ежедневного меню-требования установленного образца с учетом состояния здоровья детей с указанием выхода блюд для разного возраста;
 - 4.4. организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;
 - 4.5. контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
 - 4.6. ежедневное проведение С-витаминации третьего блюда непосредственно перед подачей;
 - 4.7. контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продукта;
 - 4.8. снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения к их выдаче;
 - 4.9. ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное ее хранение;
 - 4.10. ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной ведомости;
 - 4.11. ведение контроля за санитарным состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки;
 - 4.12. за выполнением натуральных норм продуктов питания;
 - 4.13. ведение контроля за утилизацию отходов;
 - 4.14. организацию питьевого режима воспитанников.
- 4.15. ведение гигиенического журнала (сотрудники), журнал бракеража готовой пищевой продукции, журнал учета посещаемости детей, журнал учета калорийности (расчет и оценка использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводится один раз в 10 дней, подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ проводится ежемесячно), журнал учета работы бактерицидной лампы на пищеблоке, журнал генеральной уборки, ведомость контроля за рационом питания детей.
5. Возложить ответственность на глав. бухгалтера Турукину Наталью Валериевну за:
 - 5.1. за ведение табелей посещения детей;

5.2. за ведение финансово-бухгалтерской документации.

6. Возложить ответственность на заведующ. хозяйством Лунькову Ольгу Николаевну:

6.1. за работу с поставщиками продуктов;

6.2. за прием и хранение продуктов питания;

6.3. за бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарем, посудой и моющими средствами;

6.4. сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранение и сроки реализации.

6.5. ведение журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции, журнал учета температурного режима холодильного оборудования, журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;

7. **Бракеражной комиссии** в составе:

Председатель комиссии: Власкина А.А.- заведующая;

Члены комиссии: Турукина Н.В.-главный бухгалтер, Лунькова О.Н.-зав.хоз., Соловьева-медсестра;

Вменить в обязанности, осуществлять контроль за организацией питания в группах, контролировать закладку основных продуктов в котлы на пищеблоке. Запись о проведенном контроле проводить в специальном журнале.

8. Возложить ответственность на поваров Леонтьеву Н.И., Милькову М.А. за:

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

8.2. правильное выполнение технологии приготовления блюд, проведение С-витаминизации 3-его блюда в соответствии с требованиями СанПиН;

8.3. совместное с завхозом и медсестрой составление разнообразного меню;

8.4. выдачу готовой пищи только после снятия пробы;

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

8.6. ведение журнала генеральной уборки, журнал учета работы бактерицидной лампы на пищеблоке;

8.7. обработку яиц.

9. Возложить ответственность на воспитателей за:

9.1. обеспечение приема пищи детьми;

9.2. соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;

9.3. формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;

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

Контроль по данному пункту - заведующую Власкину А.А.

10. Утвердить **состав общественной комиссии по контролю организации питания** из представителей родительских комитетов групп:

Денисова Наталья Викторовна («Росточек»),

Петрова Ольга Валентиновна («Колокольчики»),

Богомолова Татьяна Игоревна («Ромашки»),

Иванова Юлия Викторовна («Незабудки»).

11. Утвердить график отпуска блюд с пищеблока.





12. Утвердить 10-дневное меню.

13. Контроль выполнения данного приказа оставляю за собой.

Заведующая:

А.А.Власкина

Ознакомлены:

Соловьева Е.А.		Леонтьева Н.И.	
Турукина Н.В.		Милькова М.А.	
Лунькова О.Н.	