

ПРИКАЗ

От 09.01.2023г

№7-Д

Об организации питания в МБДОУ «ДС № 5»
и назначении ответственных

С целью организации сбалансированного рационального питания детей в детском саду, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, с СанПиН 2.3/2.4.3590-20, выполнения норм потребления продуктов питания и их калорийности, а также с целью усиления контроля за организацией питания детей в МБДОУ «ДС № 5»,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Возложить ответственность на шеф-повара Казанцеву Д.В. за:
 - 1.1. организацию питания детей в детском саду;
 - 1.2. разработку десятидневного меню на основе примерного с учетом физиологических потребностей детей разного возраста в пищевых веществах и норм питания;
 - 1.3. хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;
 - 1.4. правильное выполнение технологии приготовления 1-х, 2-х и 3-х блюд, салатов;
 - 1.5. выдачу готовой пищи только после снятия пробы;
 - 1.6. соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на плите (не более 2-х часов).
 - 1.7. ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;
 - 1.8. проведение С-витаминации 3-его блюда в соответствии с требованиями СанПиН.
 - 1.9. соблюдение правил личной гигиены.
 - 1.10. контроль за сменой кипячёной воды.
2. Возложить ответственность на кладовщика Белову Н.В. за:
 - 2.1. работу с поставщиками продуктов;
 - 2.2. качество получаемых от поставщика продуктов с ведением журнала установленной формы;
 - 2.3. соответствующее хранение и сроки реализации продуктов;
 - 2.4. своевременность доставки продуктов, точность веса, количество и ассортимент получаемых продуктов несут ответственность кладовщик и представитель поставщика (обнаруженные некачественные продукты, их недоставка или недостача оформляются актом, который подписывает назначенная заведующим комиссия из работников детского сада и представитель поставщика);
 - 2.5. выдачу продуктов со склада в пищеблок в соответствии с утвержденным заведующим меню-требованием не позднее 17.00 часов предшествующего дня, указанного в нем.
 - 2.6. ежедневное размещение меню на стенде;
 - 2.7. составление ежедневного меню-требования накануне предшествующего дня, указанного в меню совместно с делопроизводителем.
3. Возложить ответственность на делопроизводителя Никифорову Т.В. за:

3.1. составление ежедневного меню-требования в АСП «Питание» накануне предшествующего дня, указанного в меню совместно с кладовщиком.

- При составлении меню-требования учитывать: нормы продуктов на каждого ребенка, рассчитывая норму выхода блюд; при отсутствии наименования продукта в бланке меню-требования, дописывать его в конце списка; подписывать меню-требование, ставить подписи шеф-повару, принимающему продукты, кладовщику, выдающему продукты.

- Представлять меню-требование для утверждения заведующим накануне предшествующего дня, указанного в меню.

- Возврат и добор продуктов в меню оформлять не позднее 9.00 часов.

3.2. ежедневное ведение накопительной ведомости по выполнению натуральных норм питания детей (анализировать выполнение натуральных норм питания подекадно, при необходимости, с последующей коррекцией, ежемесячно анализировать качественный состав питания детей с подсчетом химического состава и калорийности потребленных продуктов);

4. Возложить ответственность на медицинскую сестру Айгензер Ю.В. (по согласованию) за:

4.1. осуществление контроля на пищеблоке за питанием воспитанников;

4.2. ежедневное ведение бракеража готовой продукции пищеблока с соответствующей записью в журнале установленной формы и подписями членов бракеражной комиссии;

4.3. снятие пробы и разрешения выдачи готовой пищи;

4.4. контроль С-витаминации 3-его блюда в соответствии с требованиями СанПиН.

5. Возложить ответственность на руководителя учреждения за:

5.1 осуществление контроля на пищеблоке за питанием воспитанников.

6. Возложить ответственность на заместителя заведующего по АХР Федотову И.А. за:

6.1. бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами;

6.2. ведение контроля санитарного состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.

7. Возложить ответственность на воспитателей и младших воспитателей 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. Возложить ответственность на поваров Скоряк Е.М., Агафонову А.А. за:

8.1. смену кипячёной воды, ведения графика смены кипячёной воды.

9. Возложить ответственность на повара Пономарёву С.Л. за выдачу пищи установленной температуры.

10. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ «ДС № 5»

С приказом ознакомлены:

И.А.Федотова

Ю.В.Айгензер

Т.В.Никифорова

О.Р.Галямова

Д.В. Казанцева

Н.В.Белова

С.Л.Пономарёва

Аносова Анастасия В.В.