

ПРИКАЗ

от 28.08.2020 г.

№ 69-од

«Об организации питания в ДОУ»

В целях осуществления эффективной деятельности, контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологических и санитарных норм на пищеблоке детского сада, руководствуясь санитарными правилами и нормами СанПиН 2.4.1.30439-13,

Приказываю:

1. Организовать питание в ДОУ в соответствии с правилами и нормами СанПиН 2.4.1.30439-13, которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах.

2. Возложить ответственность за работу пищеблока на старшую медсестру Шалаеву О.Ф.

3. Персоналу пищеблока:

3.1. Строго соблюдать правила технологической обработки продуктов и приготовления пищи.

3.2. Своевременно получать необходимые по меню продукты точно по весу под роспись, тщательно проверить их качество, не допускать использования их при малейших признаках порчи.

3.3. Закладку продуктов производить согласно меню-раскладке.

3.4. Ежедневно оставлять суточную пробу готовых продуктов совместно со старшей медсестрой.

3.5. Выставлять контрольное блюдо на раздачу.

3.6. Соблюдать график выдачи готовой пищи на группы в соответствии с нормой, согласно возрасту и количеству детей в группе.

3.7. При работе на технологическом оборудовании строго руководствоваться инструкцией по охране труда.

3.8. Помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте, согласно графику уборки соблюдать санитарно-противоэпидемические требования.

3.9. Неукоснительно выполнять правила внутреннего трудового распорядка, должностной инструкции, инструкций по охране труда и ТБ.

4. На старшую медсестру Шалаеву О.Ф. возложить следующие обязанности:




4.1. разработку десятидневного меню на основе Примерного с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания.

4.2. ежедневное вывешивание в уголке для родителей меню;

- 4.3. контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
- 4.4. ежедневное проведение С-витаминизации третьего блюда непосредственно перед раздачей;
- 4.5. контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
- 4.6. снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;
- 4.7. ведение контроля санитарного состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.
5. Создать бракеражную комиссию на 2020-2021 учебный год в составе:
 - Червякова Т.В. – заведующий ДООУ,
 - Шалаева О.Ф. – старшая мед.сестра;
 - Повар, ответственный за смену.
- 5.1 Возложить на бракеражную комиссию ответственность за контроль и закладку в котел продуктов питания.
6. Возложить ответственность на заместителя руководителя по АХЧ Гошеву Е.В. за бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами;
7. Возложить ответственность на кладовщика:
 - за прием продовольственного сырья удовлетворительного качества, соответствующего договору и накладной,
 - за своевременную организацию заказа продуктов,
8. Вход посторонних лиц на пищеблок допускается с разрешения администрации и только в специальной одежде.
9. Возложить на повара в свою рабочую смену персональную ответственность за качество приготовления пищи, санитарное состояние пищеблока, сохранность инвентаря.
10. Возложить ответственность на воспитателей за:
 - 10.1. обеспечение приема пищи детьми;
 - 10.2. соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;
 - 10.3. формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;
 - 10.4. организацию питьевого режима в группах, обеспечение безопасности качества питьевой воды.
11. Контроль за исполнением данного приказа возложить на старшую мед.сестру Шалаеву О.Ф.

Заведующий МБДОУ № 96 Червякова Т.В. / 

Ознакомлены: Шалаева О.Ф. /  -, Гошева Е.В. /  -, Чугунова Е. / 

Повара: Колганова /  -, Звягина /  -, Габитова /  /