

ПРИКАЗ

от 01.09.2023 г.

№ 87-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 2.3/2.4.35490-20,

Приказываю:

1. Организовать питание в ДОУ в соответствии с правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.35490-20, которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах.

2. Возложить ответственность за организацию питания в ДОУ 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. Повару, ответственному за смену, оставлять суточную пробу готовых продуктов.

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. разработка меню на 2 недели с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах, норм питания и калорийности.

4.2. ежедневное вывешивание в уголке для родителей меню.

4.3. контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;

4.4. контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;

4.5. снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовой пищевой продукции», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;

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

5. Возложить ответственность на заместителя руководителя по АХЧ Гошеву Е.В. за бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами;

6. Возложить ответственность на кладовщика Чугунову Е.Н.:

- за прием продовольственного сырья удовлетворительного качества, соответствующего договору и накладной,

- за своевременную организацию заказа продуктов,

6. Вход посторонних лиц на пищеблок допускается с разрешения администрации и только в специальной одежде.

7. Возложить на повара в свою рабочую смену персональную ответственность за качество приготовления пищи, санитарное состояние пищеблока, сохранность инвентаря.

8. Возложить ответственность на воспитателей за:

8.1. обеспечение приема пищи детьми;

8.2. соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;

8.3. формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;

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

9. Контроль за организацией питания оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ № 96 Червякова Т.В.



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

Королева Л.А. / Королева /, Борисова Л.А. / Борисова /,

Кочанова Ю.В. / Кочанова /, Богданова Н.В. / Богданова /.