

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 32»
ул. Ленина, 3а, г. Глазов, Удмуртская Республика, 427620
Телефон (341 41) 3-55-85

ПРИКАЗ

09.01.2024г.
№14

«Об организации питания в ДОУ»

В целях обеспечения полноценного питания детей в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3648-20, ФЗ от 29.12.2012г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание в МБДОУ д/с № 32 в соответствии с правилами и нормами СанПиН 2.4.3648-20 и 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. Ответственным назначить медсестру Воронину Елену Викторовну за:

- 2.1. контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
- 2.2. контроль за выдачей витаминизированных напитков промышленного выпуска для дополнительного обогащения рациона питания детей;
- 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. ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;
- 2.6. ведение контроля санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.

3. Создать бракеражную комиссию в составе:

- Чубукова Н.А - заведующий МБДОУ д/с № 32
- Воронина Е.В. – медсестра
- Фоминых А.И. - повар 5 разряда

3.1 возложить на бракеражную комиссию ответственность за контроль и закладку в котел продуктов питания.

3.2. снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;

4. Возложить ответственность на заведующего хозяйством Данилову Наталью Николаевну за:

- 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 и рекомендуемого набора продуктов на ужин детям;

- 4.3.составление ежедневного меню-требования установленного образца с учетом состояния здоровья детей с указанием выхода и калорийности 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.бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами;
- 4.6.сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранение и сроки реализации;
- 4.7.работу с поставщиками продуктов.

5. Возложить ответственность на повара 5 разряда Фоминых Александра Ивановича повара 3 разряда Богданову Наталию Виталиевну за:

- 5.1. хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;
- 5.2. правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов, выдачу витаминизированных напитков промышленного выпуска в соответствии с требованиями СанПиН;
- 5.3. совместное с завхозом и медсестрой составление разнообразного меню;
- 5.4. выдачу готовой пищи только после снятия пробы;
- 5.5. соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождение на горячей плите (не более 2-х часов).

6. Возложить ответственность на воспитателей за:

- 6.1. обеспечение приема пищи детьми;
- 6.2. соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;
- 6.3.формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;
- 6.4 организацию питьевого режима в группах, обеспечение безопасности качества питьевой воды, отмечать время смены кипяченой воды в графике не реже, чем через 3 часа.

7. Контроль выполнения данного приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ д/с №32

Н.А.Чубукова