

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад Золотой ключик»

ПРИКАЗ

12.01.2021 год

№6-11-од

Об организации питания в МБДОУ  
«Детский сад «Золотой ключик»

В соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", с целью организации сбалансированного рационального питания детей в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2021 году

п р и к а з ы в а ю:

1. Организовать питание детей в МБДОУ в соответствии с Примерным 10-ти дневным меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет, посещающих дошкольное образовательное учреждение с 12-и часовым режимом функционирования.
2. Возложить ответственность за организацию питания на кладовщицу Сидоренкову В.А.
3. Утвердить «Положение об организации питания воспитанников в Учреждении».
4. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении:
  - 4.1. Шеф-повару Варава Татьяне Викторовне, поварам Матюшиной Татьяне Тимофеевне и Куртиной Татьяне Викторовне разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.
  - 4.2. За своевременность доставки и приёма продуктов в ДОУ, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых продуктов от Поставщиков несет ответственность кладовщик Сидоренкова Вера Анатольевна.

4.3. Обнаруженные некачественные продукты или их неадекватность оформляются актом, который подписывается ответственным лицом за приёмку продуктов питания по МБДОУ

«Золотой ключик») и поставщиком .

4.4. Получение продуктов в кладовую производит кладовщик Сидоренкова Вера Анатольевна, как материально-ответственное лицо.

5 В целях организации контроля за приготовлением пищи назначить ответственных по

закладке продуктов и брокеража готовой кулинарной продукции с последующей записью

в журнале: медсестра Колпакова Тамара Викторовна (или лица, их заменяющие на

основании приказа заведующего).

6 Поварам строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем меню.

7. В пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и техники безопасности, должностные инструкции; инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;

- картотеку технологии приготовления блюд;

- медицинскую аптечку;

- график закладки продуктов;

- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;

- суточную пробу на 2 суток.

- запас перчаток и масок

8. Работникам пищеблока запрещается раздеваться на рабочем месте и хранить личные вещи.

9. Возложить обязанность на составление ежедневного меню-требования установленного образца с учетом детей; на кладовщика Сидоренкову Веру Анатольевну.

9.1. организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с

таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;

9.2. На медицинскую сестру Колпакову Тамару Викторовну контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;

9.3. ежедневное проведение С-витаминации третьего блюда непосредственно перед раздачей;

9.4. контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;

9.5. снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд»,

оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;

9.6. ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;

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

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

11. Возложить ответственность на заведующую хозяйством Новицкую Елену Сергеевну за : бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение

кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами;

12. сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранение и сроки реализации;

13. работу с поставщиками продуктов.

14. Возложить ответственность на поваров за:

- хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению

инвентаря и посуды на пищеблоке;

- правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов, проведение С-витаминизации 3-его блюда в соответствии с требованиями СанПиН;

- совместное с калькулятором и медсестрой составление разнообразного меню;

- выдачу готовой пищи только после снятия пробы;

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

15. Возложить ответственность на воспитателей за:

- обеспечение приема пищи детьми;

- соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;

- формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;

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

15 Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий



И.В.Наркевич