

## Приказ

10.01.2022 г. №38

### Об организации питания

В соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", а также в целях осуществления контроля за организацией питания воспитанников в детском саду на 2022 год

#### ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Возложить ответственность и контроль за организацией и качеством питания воспитанников, выполнением натуральных норм и соблюдением действующих санитарно-гигиенических правил и норм, работой бракеражной комиссии на медицинскую сестру Романову О.В.

1.1 Ежедневно осуществлять контроль за качеством поставляемых продуктов питания, их правильным хранением, соблюдением сроков реализации.

1.2 Осуществлять ежедневный контроль за качеством приготовления пищи.

1.3 Осуществлять ежедневный контроль санитарного состояния пищеблока, соблюдения личной гигиены его работниками, доведение пищи до детей.

1.4. Осуществлять ежедневный контроль закладки основных продуктов в котел и производить проверку выхода блюд.

1.5 Осуществлять контроль за соблюдением сроков прохождения медицинских осмотров сотрудниками детского сада.

2. Бесперстовой Н.В., кладовщику:

2.1 Своевременно представлять в торгующие организации требований-заявок на необходимые продукты на месяц, квартал, год.

2.2. Обеспечивать своевременную доставку продуктов питания, их правильное хранение, соблюдение сроков реализации и соблюдение санитарно-гигиенических условий.

2.3 Контролировать качество принимаемых продуктов питания, принимать только сертифицированный товар.

2.4 При составлении меню-раскладки, строго руководствоваться:

- технологическими картами;
- примерным 20 дневным меню;
- наличием продуктов;
- нормами физиологических потребностей;
- суточными нормами на одного ребенка;
- сведениями о стоимости продуктов;
- нормами взаимозаменяемости продуктов;
- нормами потерь при холодной и тепловой обработке продуктов и выходе готовой пищи;
- таблицами химического состава и энергетической ценности пищевых продуктов;

6.7 Повара по смене несут персональную ответственность за организацию работы пищеблока, качество приготовления пищи, санитарно-гигиеническое состояние пищеблока.

Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.



С приказом ознакомлен

И.А.Воронкова

Бесперстова Н.В.

Романова О.В.

Кульбицкая Е.Н.

Перина Е.С.

Валеева В.А.

Мартынова Л.В.

- согласовывать и утверждать меню с заведующим ДООУ.

2.5 Первого числа каждого месяца представлять заведующему ДООУ отчет о выполнении заявки на поставку продуктов питания.

2.6 Проводить подсчет химического состава (белки, жиры, углеводы) и калорийности пищи 1 раз в 10 дней. Итоговый анализ выполнения натуральных норм продуктов питания по накопительной ведомости расхода продуктов с использованием справочных таблиц химического состава содержания энергетической ценности пищевых продуктов 1 раз в месяц.

2.7 Ежемесячно первого числа предоставлять заведующему ДООУ отчет о выполнении натуральных норм питания, калорийности, химического состава.

3. Кульбицкой Е.Н., главному бухгалтеру:

3.1 Строго следить за использованием ассигнований (родительской платы) на питание, своевременно перечислять согласно договора на поставку продуктов питания денежные средства на расчетный счет ООО «Утренняя звезда».

3.2 Ежемесячно проводить ревизию продуктов на складе, пищеблоке.

3.3 Ежедневно считать стоимость дневного рациона на 1 ребенка.

4. Старшему воспитателю Мартыновой Л.В.:

4.1 Регулярно проводить контроль организации питания в группах: режим питания, доведение пищи до каждого ребенка, сервировка стола, культурно-гигиенические навыки, дежурства детей в группах, безопасность жизнедеятельности.

4.2 Осуществлять ежедневно постановку на питание детей в группах.

5. Воспитателям ДООУ:

5.1 В группах, для родителей, в уголке питания, ежедневно вывешивать меню с указанием выхода порций и стоимости дневного рациона на одного ребенка.

5.2 С целью соблюдения преемственности в питании детей в дошкольном учреждении и дома, вывешивать в группах рекомендации для родителей по питанию детей в вечернее время, выходные и праздничные дни.

5.3 Воспитатели несут ответственность за правильную организацию питания в группах (режим питания, раздача, доведение пищи до каждого ребенка, правильная сервировка стола, воспитание культурно-гигиенических навыков, безопасность жизнедеятельности).

6. Поварам по смене:

6.1 Обеспечить четкое руководство, контроль, ответственность каждого работника пищеблока в соответствии с должностными обязанностями.

6.2 При приготовлении пищи строго руководствоваться:

- технологическими картами;
- суточными нормами продуктов питания на 1 ребенка;
- нормами потерь при холодной и тепловой обработке продуктов и выходе готовой пищи.

6.3 Ежедневно вывешивать меню с указанием выхода порций и стоимости дневного рациона на одного ребенка.

6.4 Оставлять контрольные блюда готовой продукции, помещая мясное блюдо и гарнир в разные банки. Отбор суточной пробы проводить ежедневно в полном объеме с сохранением 48 часов.

6.5 Выставлять контрольное блюдо.

6.6 Выдачу готовой пищи проводить только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. Производить выдачу готовой пищи строго по графику в закрытую тару.

6.7 Повара по смене несут персональную ответственность за организацию работы пищеблока, качество приготовления пищи, санитарно-гигиеническое состояние пищеблока.

Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.



С приказом ознакомлен

И.А.Воронкова

Бесперстова Н.В.

Романова О.В.

Кульбицкая Е.Н.

Перина Е.С.

Валеева В.А.

Мартынова Л.В.