

ПРИКАЗ

10.10.2023 г.

№ 834

Об организации питания в ДОУ

В целях обеспечения полноценного питания детей в соответствии с требованиями СанПиН

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание в ДОУ в соответствии с правилами и нормами действующего СанПиН, которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах.
2. Возложить ответственность на заместителя директора по ВР Суханик А.Г. за:
 - 2.1. разработку десятидневного меню на основе Примерного с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания;
 - 2.2. ежедневное вывешивание меню в специально отведенном месте для ознакомления родителей;
 - 2.3. контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
 - 2.4. снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале готовых блюд, оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;
 - 2.5. ведение контроля за санитарным состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.
 - 2.6. контроль закладки продуктов на приготовление блюд согласно графику (Приложение № 1).
3. Возложить ответственность на кладовщика Лопаткину А.О. за:
 - 3.1. составление ежедневного меню-требования установленного образца с учетом состояния здоровья детей с указанием выхода блюд для разного возраста;
 - 3.2. организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;
 - 3.3. контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
 - 3.4. ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;
 - 3.5. ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной бухгалтерской ведомости;
 - 3.6. работу с поставщиками продуктов.
4. Возложить ответственность на завхоза Христенко В.В. за:
 - 4.1. бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами;
5. Возложить ответственность на поваров Чередниченко Л.Е., Яцык О.В. 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;
 - 5.4. выдачу готовой пищи только после снятия пробы;

5.5. соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения 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.

7. Контроль выполнения данного приказа оставляю за собой.

Директор



С.А.Контровская