

П Р И К А З

09.01.2025

№ 45

Об организации питания в ДОУ

В целях обеспечения полноценного питания детей в соответствии с требованиями СанПиН

п р и к а з ы в а ю:

1. Организовать питание в ДОУ в соответствии с правилами и нормами 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.
- 1.1. Утвердить список детей с пищевой аллергией.
- 1.2. Для детей – аллергиков организовать диетическое питание
2. Возложить ответственность на калькулятора Меркушеву Т.Ф. за:
 - организацию питания детей, посещающих дошкольное образовательное учреждение с длительностью пребывания детей в учреждении 12 часов, в соответствии с Примерным двухнедельным меню для детей в возрасте с 2 до 3 лет и с 3 до 7 лет, с учетом сезонности, «Сборника технических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для организации питания детей в дошкольных организациях Удмуртской Республики»;
 - ежедневное вывешивание в уголке для родителей меню и рекомендуемого набора продуктов на ужин детям;
 - снятие пробы и записи специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;
 - ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной бухгалтерской ведомости;

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

3. Бракеражной комиссии в составе:

Председатель комиссии: Н.А. Иванова, заведующий

Члены комиссии: М.В.Попова, зам.зав. по УВР
Л.В. Кальчик, зам.зав. по АХР
Т.Ф. Меркушева, калькулятор
С.М. Отставная, повар
А.А. Ефимова, врач

возложить ответственность за контроль и закладку в котел продуктов питания.

4. Возложить ответственность на заместителя заведующего по АХР Кальчик Л.В. за:

- бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарем, посудой и моющими средствами.

5. Кладовщику Кальчик Л.В. обеспечить:

- сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранение и сроки реализации;
- работу с поставщиками продуктов;
- контролировать периодичность поставок продуктов питания в соответствии с требованиями;
- взять на контроль объемы и ассортимент закупаемых продуктов питания;
- руководствоваться требованиями при расчете объемов поставок, и при списании продуктов питания;
- контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов.

6. Поварам Отставной С.М., Степановой А.Н. обеспечить:

- контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
- ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное ее хранение;

- ведение контроля санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки;
- правильное выполнение технологии приготовления 1-х , 2-х, 3-х блюд, салатов в соответствии с требованиями СанПиН;
- 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);
- ведение контроля выдачи блюд для обучающихся (воспитанников), состоящих на диспансерном учете с органами пищеварения, аллергии.

7. 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;
- ведение контроля выдачи блюд для обучающихся (воспитанников), состоящих на диспансерном учете с органами пищеварения, аллергии.

8. Возложить ответственность на помощников воспитателей за:

- получение каждым обучающимся (воспитанником) положенной ему нормы питания во время кормления (завтрак, обед, полдник);
- ведение контроля выдачи блюд для обучающихся (воспитанников), состоящих на диспансерном учете с органами пищеварения, аллергии.

9. Питание сотрудников организуется в соответствии с графиком их работы и во время перерыва предоставляемого для отдыха и питания согласно «Правил внутреннего трудового распорядка МБДОУ»

10. Контроль выполнение данного приказа оставляю за собой.

Заведующий

Н.А. Иванова