



ПРИКАЗ

09.01.2024

№58

О назначении ответственных за организацию питания

В целях обеспечения полноценного питания детей в соответствии с требованиями с правилами и нормами СанПиН 2.382.4.1.3590-20, осуществления контроля за созданием необходимых условий для организации и качеством питания в МБДОУ №179, **приказываю:**

1. Организовать питание в МБДОУ, которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах.
2. Возложить ответственность на калькулятора Хлобыстову Надежду Геннадьевну за:
 - 2.1. Разработку десятидневного меню на основе Примерного с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания.
 - 2.2. Ежедневное вывешивание в уголок для родителей меню и рекомендуемого набора продуктов на ужин детям.
 - 2.3. Составление ежедневного меню - требования установленного образца с учетом состояния здоровья детей с указанием выхода блюд для разного возраста в соответствии с утвержденным двухнедельным меню накануне предшествующего дня, указанного в меню.
 - 2.4. Предоставление меню для утверждения заведующим до 14:00 накануне предшествующего дня, указанного в меню.
- 2.5. Организацию замены продуктов с разрешения заведующего ДОУ на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов.
- 2.6. Контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи.
- 2.7. Проведение С-витаминизации третьих блюд при отсутствии в рационе витаминизированных напитков непосредственно перед раздачей.
- 2.8. Контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов.
- 2.9. Снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче.
- 2.10. Осуществление контроля за правильностью ежедневного забора суточной пробы готовой продукции и правильным ее хранением.
- 2.11. Ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной бухгалтерской ведомости и информирование заведующего по освоению норм питания. *Срок – 1 числа каждого месяца.*
- 2.12. За наличие на пищеблоке картотеки технологических карт приготовления блюд в соответствии с меню.
- 2.13. Ведение журнала претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции.
- 2.14. Ответственность за контроль и закладку в котел продуктов питания.
3. Возложить ответственность на заведующего хозяйством Воронцову Ларису Васильевну:
 - 3.1. За бесперебойную работу холодильного и технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарем, посудой и моющими средствами.

- 3.2. Ведение контроля санитарного состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки в соответствии с требованиями СанПиН.
3. Возложить ответственность на кладовщика Хлобыстову Надежду Геннадьевну за:
- 3.1. Работу с поставщиками продуктов.
- 3.2. Сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранение и сроки реализации;
- 3.3. 3.3. Качество и безопасность поступающих пищевых продуктов и продовольственного сырья.
- 3.4. Ведение журнала скоропортящихся продуктов, журнала учета температурного режима холодильного оборудования, журнала бракеража поступающей пищевой продукции, журнала бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, журнала учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях.
4. Возложить ответственность на поваров Пиколенкову Оксану Александровну и Михееву Елену Владимировну за:
- 4.1. Хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке.
- 4.2. Правильное выполнение технологии приготовления блюд в соответствии с требованиями СанПиН.
- 4.3. Совместное с кладовщиком и калькулятором составлением разнообразного меню.
- 4.4. Выдачу готовой пищи только после проведения контроля бракеражной комиссией.
- 4.5. Выдачу готовой пищи в соответствии с нормами питания согласно СанПиН.
- 4.4. Соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов).
- 4.5. Осуществление непосредственно после приготовления пищи отбора суточных пробы готовой продукции и хранения ее в течение 48 часов (не считая субботы и воскресения) в специальном холодильнике при температуре $+2^{\circ}\text{C} \dots +6^{\circ}\text{C}$.
- 4.6. Ведение документации: журнал температуры выдачи на раздаче первого и третьего блюда, журнал учета включения бактерицидной лампы на пищеблоке журнала бракеража готовой кулинарной продукции, журнал отбора суточных проб.
5. Возложить ответственность на воспитателей и помощников воспитателей за:
- 5.1. Обеспечение приема пищи воспитанниками в соответствии с нормами питания согласно СанПиНу.
- 5.2. Соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи.
- 5.3. Формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета.
- 5.4. Организацию питьевого режима в группах, обеспечение безопасности качества питьевой воды.
6. Контроль выполнения данного приказа оставляю за собой.

Заведующий



Т.В.Широбокова

С приказом ознакомлены:



Хлобыстова Н.Г.
Пиколенкова О.А.
Михеева Е.В.
Воронцова Л.В.