

ПРИКАЗ

№ 01-04/57-1

30.08.2021

об организации питания воспитанников

В целях обеспечения воспитанников детского сада четырёхразовым сбалансированным питанием в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и режимом дня на 2020-2021 учебный год, усиления контроля за качеством приготовления пищи, соблюдением технологических и санитарных норм, выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд, в соответствии с меню, выполнения норм и калорийности, а также осуществления контроля организации питания

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Обеспечить воспитанников в детском саду четырёхразовым сбалансированным питанием в соответствии с возрастом и с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
2. Возложить ответственность за организацию питания дошкольников на старшую медицинскую сестру Паршину Марию Николаевну:
 - 2.1. разработать десятидневное меню с учётом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания по выходу блюда;
 - 2.2. обеспечить ежедневное размещение меню на информационных стендах рядом с пищеблоками и в раздевальных комнатах групповых ячеек;
 - 2.3. оформить ежедневно меню-требование установленного образца с учётом посещаемости детей и указанием выхода блюд для разного возраста;
 - 2.4. организовать замену продуктов питания (при их отсутствии на складе) на равноценные по энергетической ценности в соответствии с таблицей замены продуктов;
 - 2.5. осуществлять систематический контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
 - 2.6. проводить ежедневно С-витаминизацию третьего блюда непосредственно перед раздачей;
 - 2.7. осуществлять систематический контроль качества кулинарной обработки пищи в соответствии с технологическими картами блюд;
 - 2.8. усилить контроль выхода и органолептической оценки готовых блюд перед каждой выдачей пищи с пищеблока с фиксацией разрешения к выдаче в «Бракеражном журнале готовой кулинарной продукции»;
 - 2.9. обеспечить ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;
 - 2.10. обеспечить ежемесячный анализ выборки ингредиентов и калорийности пищи;
 - 2.11. осуществлять систематический контроль санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки, обработки и правил использования по назначению.
 - 2.12. Обеспечить контроль закладки основных продуктов питания закладочной комиссией в соответствии с графиком закладки продуктов в котёл с фиксацией в «Журнале закладки основных продуктов».
 - 2.13. Утвердить график закладки продуктов:

I закладка продуктов: 06.30 – 07.00;

II закладка продуктов: 10.00 – 10.30;

III закладка продуктов: 13.30 – 14.00;

2.14. Создать закладочную комиссию в составе:

I закладка продуктов: воспитатель Бахарева С.В.; младший воспитатель Конова В.Г.

II закладка продуктов:

Блохина Ю.А., заведующий детским садом; Паршина М.Н., старшая медицинская сестра.

III закладка продуктов:

Блохина Ю.А., заведующий детским садом; Паршина М.Н., старшая медицинская сестра.

Обеспечить контроль выхода и органолептической оценки готовых блюд с пищеблока бракеражной комиссией в соответствии с графиком выдачи пищи с пищеблока с фиксацией разрешения к выдаче в «Бракеражном журнале готовой кулинарной продукции».

2.15. Утвердить график выдачи пищи с пищеблока:

ПДВ № 2:

Завтрак – 08.10;

Второй завтрак – 09.30;

Обед – 11.30;

Уплотнённый полдник – 15.30.

ПДВ № 1:

Завтрак – 08.25;

Второй завтрак – 10.00;

Обед – 12.25;

Уплотнённый полдник – 15.45.

2.16. Создать бракеражную комиссию в составе:

Председатель: Блохина Ю.А., заведующий детским садом;

Члены комиссии: Иванова Н.Г., заведующий хозяйством; Паршина М.Н., старшая медицинская сестра.

3. Возложить ответственность за техническое оснащение пищеблоков и закупку продуктов питания на завхоза Иванову Н.Г.:

4.1. обеспечить бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, своевременное оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами;

4.2. сохранность, их хранение и сроки реализации продуктов питания;

4.3. организовать взаимодействие с поставщиками продуктов.

5. Возложить ответственность на поваров за:

5.1. хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;

5.2. строгое выполнение технологии приготовления блюд в соответствии с технологическими картами;

5.3. проведение С-витаминизации 3-его блюда в соответствии с требованиями СанПиН;

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 приёма пищи;

6.3. формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;

6.4. организацию питьевого режима в группах.

7. Контроль выполнения данного приказа оставляю за собой.

Заведующий детским садом № 4



Ю.А.Блохина