

ПРИКАЗ № 106

от 1 сентября 2021 год

«Об организации питания в ДОУ»

В целях обеспечения полноценного питания детей в соответствии с требованиями СанПиН ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание в структурных подразделениях в соответствии с правилами и нормами СанПиН 2.4,1,1249-10, которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах.

2. Возложить ответственность на Герасимову С.В., Завалищину Е.И., Прокофьеву Я.Е., Филину М.С. 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 уголке для родителей меню;

2.3. организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;

2.4. контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;

2.5. ежедневное проведение С-витаминизации третьего блюда непосредственно перед раздачей;

2.6. контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;

2.7. снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;

2.8. ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;

2.9. ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной бухгалтерской ведомости;

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

3. Возложить ответственность на Герасимову С.В., Завалищину Е.И., Прокофьеву Я.Е., Филину М.С. за:

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

3.2. сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранение и сроки реализации;

3.3. работу с поставщиками продуктов.

4. Возложить ответственность на поваров за:

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

4.2. правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов, проведение С-витаминизации 3-его блюда в соответствии с требованиями СанПиН;

4.3. выдачу готовой пищи только после снятия пробы;

4.4. соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов).

5. Возложить ответственность на воспитателей за:

5.1. обеспечение приема пищи детьми;

5.2. соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;

5.3. формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;

5.4. организацию питьевого режима, обеспечение безопасности качества питьевой воды.

6. Контроль выполнения данного приказа оставляю за собой.

Директор школы  В.Е.Гниломедова

С приказом ознакомлены: 

