

МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «ЦЕНТР РАЗВИТИЯ РЕБЕНКА – ДЕТСКИЙ САД №22»
ЛЕВОКУМСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО ОКРУГА СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ

ПРИКАЗ

09 января 2024 года

№ 21-од

с. Левокумское

Об организации питания в ДОУ.

В целях обеспечения полноценного питания детей в соответствии с требованиями СанПиН СПЗ.1./2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19), утвержденных Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации от 30.июня 2020 года №16.

ПРИКАЗЫВАЮ:

1 Организовать питание в ДОУ в 2024 году в соответствии с правилами и нормами СанПиН, которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворят физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах.

2.Возложить ответственность на старшую медсестру А.Н.Шагрову за :

2.1 организацию 3 разового питания в ДОУ;

2.2 разработку десятидневного меню на основе Примерного с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания и согласование его с Госсанэпиднадзором;

2.3 ежедневное вывешивание меню в уголке для родителей;

2.4 составление ежедневного меню-требования установленного образца с учетом состояния здоровья детей с указанием выхода блюд для разного возраста;

2.5 организацию замены продуктов 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 ежедневное проведение С- витаминизации третьего блюда 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 ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное ее хранение ;

2.11 ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной бухгалтерской ведомости;

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

3. Возложить ответственность на завхоза Остапенко В.Н. за :

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

3.2 сохранность и транспортировку продуктов питания , их хранения и сроки реализации;

3.3 работу с поставщиками продуктов.

4. Возложить ответственность на поваров Шестопалову В.И., Команенко М.В., Прокопенко Т.И., 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-го блюда в соответствии требованиями СанПиН;

4.3 совместное с завхозом и старшей медсестрой составление разнообразного меню;

4.4 выдача готовой пищи только после снятия пробы;

4.5соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождение на горячей плите (не более 2-х часов);

5.Возложить ответственность на воспитателей и помощников воспитателей за :

5.1 обеспечение приема пищи детьми;

5.2соблюдение 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 за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий



М.Ф.Швоева

Швоева Марина Федоровна
(86543)3-18-94