



ПРИКАЗ

12.12.2024

№ 113

О назначении ответственных за организацию питания

В целях обеспечения полноценного питания детей в соответствии с требованиями СанПиН 2.382.4.1.3590-20, осуществления контроля за созданием необходимых условий для организации и качеством питания в МБДОУ № 194, **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 Котлякову Ксению Юрьевну за:
 - 2.1. Разработку перспективного десятидневного осеннее-зимнего и весеннее-летнего меню обеспечивающего физиологические потребности детей в пищевых веществах и нормах питания.
 - 2.2. Разработку ежедневного меню обеспечивающего физиологические потребности детей в пищевых веществах и нормах питания.
 - 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. Ежедневное размещение меню на информационных стендах МБДОУ.
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. Проведение С-витаминизации третьих блюд при отсутствии в рационе витаминизированных напитков непосредственно перед раздачей.
 - 2.7. Ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной бухгалтерской ведомости и информирование заведующего по освоению норм питания.
Срок – 1 числа каждого месяца.
 - 2.8. За наличие на пищеблоке картотеки технологических карт приготовления блюд в соответствии с меню.
 - 2.9. Заполнение журнала бракеража «Готовых блюд».
3. Возложить ответственность на заместителя заведующего по хозяйственной работе Никитину Оксану Владимировну и заведующего хозяйством Абрамову Надежду Анатольевну:
 - 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.

3.3. За своевременное обеспечение пищеблока и складских помещений уборочным инвентарем, моющими и дезинфицирующими средствами.

4. Возложить ответственность на кладовщика Котлякову Ксению Юрьевну за:

4.1. Работу с поставщиками продуктов.

4.2. Сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранение и сроки реализации;

4.3. Качество и безопасность поступающих пищевых продуктов и продовольственного сырья.

4.4. 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.

5. Возложить ответственность на шеф –повара Сергееву Галину Алексеевну, поваров Девятову Елену Вадимовну, Трефилову Ольгу Николаевну, Буторину Елену Ивановну за:

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

5.2. Правильное выполнение технологии приготовления блюд в соответствии с требованиями СанПиН.

5.3. Совместное с кладовщиком и калькулятором составлением разнообразного меню.

5.4. Выдачу готовой пищи только после проведения контроля бракеражной комиссией.

5.5. Выдачу готовой пищи в соответствии с нормами питания согласно СанПиН.

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

5.7. 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 +2⁰С...+6⁰С.

5.8. 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, журналы учета работы холодильного оборудования.

6. Возложить ответственность на воспитателей и помощников воспитателей за:

6.1. Обеспечение приема пищи воспитанниками в соответствии с нормами питания согласно СанПиНу.

6.2. Соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи.

6.3. Формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета.

6.4. Организацию питьевого режима в группах, обеспечение безопасности качества питьевой воды.

7. Контроль выполнения данного приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ № 194
С приказом ознакомлены:

Е.В. Кудрявцева
К.Ю. Котлякова
О.В. Никитина
Н.А. Абрамова
Г.А. Сергеева
Е.В. Девятова
О.Н. Трефилова
Е.И. Буторина