

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ  
АДМИНИСТРАЦИИ УЖУРСКОГО РАЙОНА  
КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ

Муниципальное бюджетное дошкольное общеобразовательное  
учреждение «Ужурский детский сад №2 «Родничок»

Приказ №66 §7

От 01.09.2021г.

г. Ужур

**«Об организации питания на 2021-2022 учебный год»**

В соответствии с постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», с целью организации сбалансированного рационального питания детей в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Организовать питание детей в Учреждении в соответствии с Примерным 10-ти дневным меню для организации питания детей в возрасте от 3-х до 7 лет,

посещающих дошкольное образовательное учреждение с 10,5-ой часовым режимом функционирования. Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующего.

2. Возложить ответственность за организацию питания на Ковалёву Елену Анатольевну.

3. Утвердить «Положение об организации питания воспитанников в Учреждении».

4. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении:

4.1. Поварам разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.

4.2. За своевременность доставки и приёма продуктов в ДООУ, точность веса,

количество, качество и ассортимент получаемых продуктов от Поставщиков несет ответственность Ковалёва Елена Анатольевна;

4.3. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается ответственным лицом за приёмку продуктов питания по МБДОУ Д/С №2 «Родничок» и поставщиком.

4.4. Получение продуктов в кладовую производит кладовщик Ковалёва Елена Анатольевна, как материально-ответственное лицо.

5. В целях организации контроля за приготовлением пищи назначить ответственных по закладке продуктов и брокеража готовой кулинарной продукции с последующей записью в журнале: медицинской сестре Письменной Жанне Александровне (или лица, их заменяющие на основании приказа заведующего).

6. Поварам строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем меню.

7. Снятие остатков продуктов питания в кладовой проводится постоянно действующей комиссией по поступлению и выбытию активов в составе:

- Хайитова Е. А. – старший воспитатель;
- Петрова Н. Н. - воспитатель;
- Нагаева Т. П. – воспитатель;
- Веремеенко Е. Ю. – помощник воспитателя;
- Клунко А. С. – помощник воспитателя.

8. В пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и техники безопасности, должностные инструкции; инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;



- картотеку технологии приготовления блюд;
- медицинскую аптечку;
- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;
- суточную пробу на 2 суток.

9. Работникам пищеблока запрещается раздеваться на рабочем месте и хранить личные вещи.

10. Возложить ответственность на кладовщика Ковалёву Е. А. и медицинскую сестру Письменную Ж. А.:

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

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

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

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

10.5. контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;

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

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

10.8. ведение контроля санитарного состоянием пищеблока, его оборудования,

инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по

назначению, их обработки;

10.9. сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранение и сроки реализации.

11. Возложить ответственность на заведующую хозяйством Шафикову Ольгу Александровну за бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами;

12. Возложить ответственность на поваров за:

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

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

12.3. совместное с кладовщиком и медицинской сестрой составление разнообразного меню;

12.4. выдачу готовой пищи только после снятия пробы;

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

13. Возложить ответственность на воспитателей за:

13.1. обеспечение приема пищи детьми;

13.2. соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;

13.3. формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;

13.4. организацию питьевого режима в группах, обеспечение безопасности качества питьевой воды.

14. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ

Д/С №2 «Родничок»

С приказом ознакомлены:

/Терентьева И. В.



Ф.И.О. работника	Должность	Подпись
Тимошенко И. А.	мед. сестра	Тимошенко
Кашкина С. М.	кур. род.	Кашкина
Кушмина Л. А.	повар	Кушмина
Жукова Е. А.	маршрутчик	Жукова
Петрова Н. Н.	воспитатель	Петрова
Верещагина Е. Ю.	помощ. воспитат.	Верещагина
Кайратова Е. Ф.	ст. воспитатель	Кайратова
Клеушко А. С.	пом. воспитателя	Клеушко
Николаева Т. Б.	воспитатель	Николаева



