

П Р И К А З

от « 11 » сентября 2018 г.

№ 77

Об организации питания детей в ДОУ

В целях обеспечения полноценного питания детей в соответствии с требованиями СанПиН

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание в ДОУ в соответствии с правилами и нормами СанПиН 2.4.1.3049-13, 2.4.1.3147-13, которое должно быть полноценным, разнообразным.

2. Возложить ответственность на старшую медсестру Дутову В.В. за:

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

2.2. контроль за ежедневным вывешиванием в уголке для родителей меню из рекомендуемого набора продуктов детям;

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

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

2.5. контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;

2.6. снятие пробы и записи в специальном журнале по контролю за качеством готовой пищи (бракеражный), оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;

2.7. контроль за ежедневным забором суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;

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

3. Создать бракеражную комиссию в составе: Овсянникова И.В. – заведующий, Дутова В.В. – медсестра, Михайлова Г.М. - повар.

3.1 возложить на бракеражную комиссию ответственность за контроль и закладку в котел продуктов питания, а также за качество приготовления блюд.

4. Возложить ответственность на заместителя заведующего по АХЧ Полунину Е.Ю. за:

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

4.2. контроль за своевременным проведением тех.осмотра оборудования и отметки о его выполнении в журнале.

5. Возложить ответственность на повара Михайлову Г.М. за:

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

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

5.3. составление ежедневного меню-требования установленного образца с учетом состояния

здоровья детей с указанием выхода блюд для разного возраста;
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).

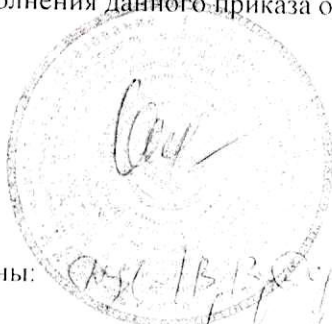
6. Возложить ответственность на воспитателей за:

- 6.1. обеспечение приема пищи детьми;
- 6.2. соблюдение санитарно-гигиенических условий 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. Разработать и утвердить примерное 10-ти дневное меню, учитывая сбалансированность рациона по всем пищевым факторам, включая белки и аминокислоты, пищевые жиры и жирные кислоты, различные классы углеводов, витамины, минеральные соли и микроэлементы.

8. Контроль выполнения данного приказа оставляю за собой.

Заведующий



И.В.Овсянникова

С приказом ознакомлены:

Андрей В. В. Пересыпкин
Татьяна Александровна

Копия верна:
Заведующий Овсянникова

