

ПРИКАЗ

От 11.01.2021 г.

№ 19

Об организации питания в МБДОУ д/с № 11

В целях осуществления эффективной деятельности, контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологических и санитарных норм на пищеблоке детского сада, руководствуясь санитарными правилами и нормами СанПиН 2.4.3648-20., Госстандартом питания, уставом ДОУ, приказываю:

1. Организовать питание детей в возрасте от 1 до 3 лет и от 3 до 7 лет в учреждении в соответствии с 10 – дневным меню.
2. Утвердить график выдачи готовых блюд по группам.
3. Создать бракеражную комиссию по контролю, за организацией питания в составе:

Васильева Людмила Николаевна – медсестра,

Добрунова Людмила Алексеевна – повар,

Недилько Лилия Владимировна – член родительского комитета.

3.1. Комиссии постоянно осуществлять контроль за организацией питания в ДОУ, представлять отчет на производственных совещаниях.

3.2. Доводить до сведения повара результаты бракеражной комиссии по качеству приготовленной пищи с подписью об ознакомлении.

4. **Завхозу:**

4.1. Осуществлять закупку продуктов питания, соблюдая перечень рекомендуемых продуктов, согласно СанПиН – постоянно;

4.2. Прием мясной продукции проводить только при наличии четкой печати и сертификата качества продукции, а также в присутствии медсестры, заведующей, повара.

4.3. Продукты выдавать лично, согласно меню-требованию на следующий день до 16-00 каждого дня – постоянно.

4.4. Строго следить за закрытием складов в течении рабочего времени, не допускать нахождения посторонних лиц и сотрудников на пищеблоке и в складских помещениях – постоянно.

## **5. Поварам:**

- 5.1. Строго производить закладку продуктов согласно меню-требованию и выданным продуктам.
- 5.2. Не допускать нахождения сотрудников или посторонних лиц на пищеблоке без спецодежды, не выдавать пищу младшим воспитателям без спецодежды.
- 5.3. Не допускать нахождения посторонних лиц и сотрудников (кроме членов бракеражной комиссии) на пищеблоке – постоянно.
- 5.4. Строго соблюдать правила технологической обработки продуктов и приготовления пищи.
- 5.5. Своевременно получать необходимые продукты по меню точно по весу под роспись, тщательно проверять их качество, не допускать использования их при малейших признаках порчи.
- 5.6. Ежедневно оставлять суточную пробу готовых продуктов совместно с медсестрой
- 5.7. Выставлять контрольное блюдо на раздачу.
- 5.8. Соблюдать график выдачи готовой пищи на группы в соответствии с нормой, согласно возрасту и количеству детей в группе.
- 5.9. Отходы пищевых продуктов (скорлупа яиц, банки, остатки от переработки рыбы, мяса и др.) сохранять до конца рабочего времени.
- 5.10. Помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте, согласно графику уборки, соблюдать санитарные правила.
- 5.11. Своевременно проходить медицинский осмотр.
- 5.12. Неукоснительно выполнять правила внутреннего трудового распорядка, должностную инструкцию, инструкцию по охране труда и инструкции по работе с оборудованием
- 5.13. Возложить на поваров ответственность за качество приготовления пищи, санитарное состояние пищеблока, сохранность инвентаря.

## **6. Возложить ответственность на медсестру Васильеву Людмилу Николаевну:**

- 6.1. Разработку 10 – дневного меню на основе примерного, с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания.
- 6.2. О контроле над закладкой продуктов питания поварами.
- 6.3. Ежедневное вывешивание в уголке для родителей меню в каждой возрастной группе.
- 6.4. Составление ежедневного меню-требования установленного образца с учетом состояния здоровья детей, с указанием выхода блюда для разного возраста.
- 6.5. Организацию замены продуктов на равноценные по составу, в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных

продуктов

6.6. Контроль правильной кулинарной обработки продуктов, выхода блюд и вкусовых качеств пищи.

6.7. Проведение С – витаминизация третьего блюда непосредственно перед раздачей (весна-осень)

6.8. Контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов.


6.9. Снятие пробы и записи в специальном журнале бракераже готовых блюд, оценки готовых блюд и разрешение их к выдаче.

6.10. Ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение.

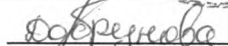
6.11. Ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной бухгалтерской ведомости.

6.12. Ведение контроля санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, их хранение, маркировка и правильное использование по назначению, их обработка.

7. Контроль исполнения данного приказа я оставляю за собой.

Зав. МБДОУ д/с № 11  Е.Н. Борисенко

С приказом ознакомлены:  Л.Н. Васильева

 Л.А. Добрунова

 Л.М. Бочарникова

 Г.Л. Казаченкова

 Л.В. Недилько