

Приказ № 64

от 02.09.2024г.

*Об организации питания в детском саду
на 2024-2025 учебный год*

В целях обеспечения полноценного и сбалансированного рационального питания детей в детском саду в соответствии с требованиями СанПиН, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности

Приказываю:

1. Организовать питание в детском саду в соответствии с Санитарными правилами СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» и Постановлением от 27 октября 2020 года № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах
2. Возложить ответственность на калькулятора Иванову Н.Н. за:
 - 2.1. Разработку десятидневного меню на основе Примерного с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания;
 - 2.2. Ежедневное размещение информации об ассортименте питания детей, вывешивая меню;
 - 2.3. Составление ежедневного меню-требования установленного образца с указанием выхода блюд для разного возраста;
 - 2.4. Организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;
 - 2.5. Ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной бухгалтерской ведомости;
 - 2.6. Предоставление меню-требования для утверждения заведующим накануне предшествующего дня, указанного в меню. С меню, не утвержденным руководителем учреждения, не могут работать ни кладовщик, ни сотрудники пищеблока.
3. Возложить ответственность на поваров за:
 - 3.1. Хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;
 - 3.2. Правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов, проведение С-витаминизации 3-его блюда в соответствии с требованиями СанПиН;
 - 3.3. Совместное с калькулятором и кладовщиком составление разнообразного меню;
 - 3.4. Выдачу готовой пищи только после снятия пробы, в соответствии с графиком выдачи пищи;
 - 3.5. Соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов);
 - 3.6. Ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное ее хранение;
 - 3.7. Организацию питьевого режима в группах, обеспечение безопасности качества питьевой воды;
 - 3.8. Санитарное состояние помещений пищеблока.
 - 3.9. Выполнение требований ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», СанПиН 2.3/2.4.359-20.
4. Возложить ответственность на подсобного рабочего за:
 - 4.1. Санитарное состояние помещений пищеблока, посуды и инвентаря.
5. Возложить ответственность на кладовщика Иванову Н.Н. за:
 - 5.1. Сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранение и сроки реализации;

- 5.2. Работу с поставщиками продуктов;
 - 5.3. Совместное с калькулятором и поварами составление разнообразного меню;
 - 5.4. Ежемесячную сверку остатков продуктов питания с бухгалтером ЦБ.
 - 5.5. Организацию качественной работы в системе «Меркурий», «Честный знак».
6. Возложить ответственность на завхоза Нефёдку В.А. за:
 - 6.1. Ведение контроля санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки;
 - 6.2. Бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарем, посудой и моющими средствами.
 7. Возложить ответственность на зам. заведующего по ВМР Иванову Э.В. за:
 - 7.1. Организацию питания детей в группах.
 - 7.2. Разработку графика выдачи пищи на все возрастные группы в соответствии с СанПиН.
 8. Возложить ответственность на воспитателей, младших воспитателей и помощников воспитателей возрастных групп за:
 - 8.1. Обеспечение приема пищи детьми;
 - 8.2. Соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;
 - 8.3. Формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;
 - 8.4. Ежедневное размещение информации для родителей об ассортименте питания детей, вывешивая меню.
 9. Создать бракеражную комиссию в составе:
 - Заведующий детским садом Кузнецова Н.Ю.
 - Зам. заведующего по ВМР Иванову Э.В.
 - Заведующий хозяйством Нефёдкина В.А.
 - Делопроизводитель Патрушева Л.М.
 - Делопроизводитель Мальцева М.Г.
 - Калькулятор Иванова Н.Н.
 - Повар Шишкина М.С.
 - Повар Федосеева Т.В.
 - Повар Зырянова А.А.
 - Повар Григорьева Н.В.
 - Воспитатель Игнатьева О.В.
 10. Возложить контроль на воспитателя Игнатьеву О.В. и младшего воспитателя Мозалева Н.А. за:
 - 10.1. Закладку в котел продуктов питания.
 - 10.2. Выход и качество готовой продукции (вес, количество).
 - 10.3. Разнообразие меню.
 - 10.4. Условиями хранения продуктов на пищеблоке и их качеством.
 - 10.5. Меню усиленного полдника
 - 10.6. Еженедельный отчет по работе пищеблока (заполнение «Карты контроля»).
 11. Общий контроль организации питания оставляю за собой.
 12. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий детским садом

Н.Ю. Кузнецова

