

МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «ДЕТСКИЙ САД № 10 «КАРАМЕЛЬКА»
ЛЕВОКУМСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО ОКРУГА
СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ

ПРИКАЗ

09 января 2024 года

№ 6 -од

с. Турксад

Об организации питания в 2024 году

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 в 2024 году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «10-ти дневным меню для организации питания детей, посещающих дошкольное образовательное учреждение с 9-ти часовым режимом функционирования в соответствии с правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4 3590-20. СанПиН 1.2.3658-21.
2. Возложить ответственность на медицинскую сестру Шапиеву К.М.
 - за организацию и контроль питания в соответствии с функциональными обязанностями и СанПиН 2.3/2.4 3590-20; СанПиН 1.2.3658-21, срок – постоянно;
 - за ежедневное вывешивание в уголке меню, срок - постоянно;
 - за организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов питания, срок – по мере необходимости;
 - за осуществление контроля кулинарной обработки, выходом блюда вкусовых качеств, срок - постоянно;
 - за ежедневное проведение С-витаминизации третьего блюда непосредственно перед раздачей, срок- постоянно;
 - за осуществление контроля за правильностью хранения и соблюдения срока реализации продуктов, срок - постоянно;
 - за снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдачи, срок- постоянно;
 - за ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное ее хранение, срок - постоянно;

- за осуществление контроля за санитарным состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря посуды их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки, срок - постоянно.

3. Возложить ответственность на заведующего хозяйством Шкабура О.С.

- за состояние спецификаций, срок—по мере необходимости;
- за своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых со склада, срок - постоянно;
- за состояние сезонного меню, срок— 2 раза в год;
- за представление меню для утверждения заведующему, срок- постоянно;
- за ежемесячную выборку остатков продуктов питания, срок- ежемесячно;
- за ежеквартальное совместное снятие остатков продуктов в кладовой, срок – 1 раз в квартал;
- за сохранность и транспортировку продуктов питания, хранения и сроки реализации, срок -постоянно;
- за соблюдение товарного соседства при хранении продуктов на складе, в соответствии с требованиями, срок -постоянно;
- за ведение журналов учета температуры в холодильниках, показаний гигрометров, обработки холодильников, срок -постоянно;
- за выдачу продуктов со склада, срок- постоянно;
- за осуществление приема продуктов питания от поставщиков в месте с заведующим, медсестрой и снятие остатков, срок -постоянно;
- за соблюдение санитарного состояния в складах в соответствии с требованием СанПин, срок -постоянно;
- за состояние меню - требования, срок - постоянно;
- за предоставление отчетной документации, срок - постоянно;

4. Возложить ответственность на повара Магомедову С.Г.

- за работу по утвержденному и правильно оформленному меню, срок- постоянно;
- за осуществление закладки основных продуктов в котлы в присутствии медицинской сестры или членов комиссии по питанию, срок -постоянно;
- за строгое соблюдение технологии приготовления блюд, срок- постоянно;
- за выдачу готовой продукции только после снятия пробы медицинской сестрой с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале, срок - постоянно;
- за хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке, срок – постоянно;
- за соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождение на горячей плите (не более 2-х часов), срок – постоянно;
- за совместное с заведующим хозяйством и медицинской сестрой составление разнообразного меню, срок- 2 раза в год;
- за строгое соблюдение технологии приготовления блюд, проведение С-витаминизации третьего блюда в соответствии с требованиями СанПиН, срок – постоянно;

5. Заведующего хозяйством Шкабура О.С. назначить ответственным за бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарем, посудой, моющими и дезинфицирующими средствами, срок – постоянно.

6. Работникам пищеблока необходимо переодеваться в специально отведенном месте, срок – постоянно.

7. На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
- картотеку технологии приготовления блюд;
- медицинскую аптечку;
- график выдачи готовых блюд;
- нормы готовых блюд;
- вымеренную посуду с указанием объема блюд.

8. Ответственность за организацию питания и питьевого режима детей каждой группы несут помощники воспитателей, срок – постоянно. Во время приема пищи детьми воспитателям и помощникам воспитателей заниматься непосредственно организацией питания детей, привитием культурно-гигиенических навыков, срок – постоянно.

9. Считать утратившим силу приказ от 10.01.2023г. № 7–од «Об организации питания в 2023 году».

10. Контроль за выполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий



Е.А. Багатирова