

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
Тамбовский детский сад № 1

ПРИКАЗ

номер документа	дата составления
16	01.03.2021

Об организации питания

В целях обеспечения полноценного питания воспитанников МДОУ Тамбовский детский сад № 1, в соответствии с требованиями санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утверждёнными постановлением Главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28, (далее – СП),

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Возложить ответственность за организацию и контроль работы сотрудников, участвующих в организации питания воспитанников (работники пищеблока, кладовщик, медицинская сестра, педагоги и учебно-вспомогательный персонал) по корпусу № 3 на заместителя заведующего Садохину Анастасию Владимировну.

2. На медицинскую сестру Левшину Татьяну Николаевну возложить ответственность за:

- строгое соблюдение разработанного и утвержденного Примерного десятидневного меню;
- составление ежедневного меню-требования установленного образца на основе утвержденного Примерного десятидневного меню с учетом возраста и состояния здоровья детей с обязательным указанием выхода блюд для разного возраста;
- ежедневное вывешивание в уголке для родителей меню на текущий день с обязательным указанием выхода блюда (объема порции), энергетической ценности блюд (килокалории) и рекомендуемого набора продуктов на ужин детям;
- организацию замены продуктов на равноценные по составу и в соответствии с таблицей замены продуктов по белкам и углеводам при отсутствии основных продуктов;
- контроль правильной кулинарной обработки продуктов, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
- ежедневное проведение С-витаминизации третьего блюда непосредственно перед раздачей с обязательной отметкой в Журнале проведения витаминизации третьих блюд;
- контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
- снятие пробы и записи в специальном Бракеражном журнале готовой кулинарной продукции, оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;
- ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное ее хранение;
- ежедневный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной бухгалтерской ведомости и ежемесячный анализ (мониторинг) выполнения суточных норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона;
- ведение контроля санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки;
- ведение контроля санитарного состояния буфетных в групповых ячейках, оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки;
- ведение контроля своевременного получения пищи на пищеблоке, правильную доставку в группу и раздача детям.

3. Создать бракеражную комиссию в составе:

- Левшина Татьяна Николаевна, медицинская сестра,
- Грамотенко Вероника Вячеславовна, воспитатель,
- Жулич Галина Александровна, кладовщик.

4. Возложить на бракеражную комиссию ответственность за:
- контроль организации работы на пищеблоке;
 - контроль своевременной закладки основных продуктов питания в котел;
 - проверку выхода блюд;
 - своевременное взятие суточных проб для хранения;
 - своевременное заполнение журнала бракеража готовой продукции в соответствии с требованиями законодательства.

5. Возложить на заместителя заведующего по воспитательной работе Садохину Анастасию Владимировну ответственность и контроль за:

- оснащение пищеблока необходимым оборудованием в достаточном количестве и его исправную работу;
- бесперебойную работу холодильного и технологического оборудования на пищеблоке;
- оснащение пищеблока в достаточном количестве посудой, инвентарем и моющими средствами;
- оснащение буфетных по групповым ячейкам в достаточном количестве посудой, инвентарем и моющими средствами;
- входной контроль транспортировки продуктов питания поставщиком (условия транспортировки, вид и маркировка тары/упаковки, сроки реализации и др.);
- контроль условий хранения продуктов питания и сроков их реализации;
- работу с поставщиками продуктов питания (оформление договоров на поставку продуктов питания, оформление заявок на продукты питания, контроль сопроводительной документации и др.);
- обеспечение правильной выдачи (по времени, по весу) продуктов, согласно меню-требованию;
- своевременное и качественное ведение документации;
- санитарное состояние складских помещений.

6. Возложить ответственность на кладовщика Жулич Галину Александровну за:

- входной контроль продуктов питания (транспортировка, вид тары/упаковки, сроки реализации и др.);
- условия хранения продуктов питания в складских помещениях и сроки их реализации;
- бесперебойную работу холодильного оборудования в складских помещениях;
- обеспечение правильной выдачи (по времени, по весу) продуктов питания, согласно меню-требованию;
- своевременное оформление заявки на продукты питания для поставщиков;
- своевременное и качественное ведение документации;
- санитарное состояние складских помещений.

7. Возложить ответственность на поваров за:

- хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;
- правильное выполнение технологии приготовления первых и вторых блюд, салатов, проведение С-витаминизации третьего блюда в соответствии с требованиями СП;
- совместное с заместителем заведующего по воспитательной работе, кладовщиком и медицинской сестрой составление разнообразного меню;
- выдачу готовой пищи только после снятия пробы;
- соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более двух часов).

8. Возложить ответственность на воспитателей за:

- обеспечение своевременного, в соответствии с режимом группы, приема пищи детьми;
- соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;
- формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;
- организацию питьевого режима в группах, обеспечение безопасности качества питьевой воды.

9. Возложить ответственность на младших воспитателей, помощников воспитателей за:

- обеспечение своевременного, в соответствии с режимом группы, приема пищи детьми;

