



П Р И К А З

09.01.2024

№ 3/1

г. Ижевск

«Об организации питания Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 289»

В целях обеспечения полноценного питания детей в соответствии с требованиями с правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.1.3590-20, осуществления контроля за созданием необходимых условий для организации и качеством питания в МБДОУ № 289

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить план контроля за организацией питания в МБДОУ № 289 на 2024 год (Приложение)
2. Назначить ответственным за организацию питания в МБДОУ № 289 калькулятора, Быстрову Наталию Серафимовну
Быстровой Наталие Серафимовне осуществлять систематический контроль:
 - за соблюдением санитарно-противоэпидемического режима на пищеблоке;
 - за графиком выдачи готовых блюд;
 - за графиком проверки закладки продуктов;
 - за использованием бактерицидных ламп.
3. Возложить ответственность на калькулятора, Быстрову Натаю Серафимовну, за:
 - 3.1. разработку двухнедельного меню на основе Примерного с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания;
 - 3.2. ежедневное вывешивание в уголке для родителей меню и рекомендуемого набора продуктов на ужин детям;
 - 3.3. составление ежедневного меню-требования установленного образца с учетом состояния здоровья детей с указанием выхода блюд для разного возраста в соответствии с утвержденным двухнедельным меню накануне предшествующего дня, указанного в меню;
 - 3.4. Представление меню для утверждения заведующим до 14.00 накануне предшествующего дня, указанного в меню.
 - 3.5. организацию замены продуктов с разрешения заведующего ДОУ на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;
 - 3.6. контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
 - 3.7. проведение искусственной С-витаминизации третьих блюд при отсутствии в рационе витаминизированных напитков непосредственно перед раздачей;
 - 3.8. контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;

- 3.9. снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале бракеража готовой кулинарной продукции, оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;
 - 3.10. осуществление контроля за правильностью ежедневного отбора суточной пробы и правильным её хранением;
 - 3.11. ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной бухгалтерской ведомости и информирование заведующего по освоению норм питания.
Срок – 1 числа каждого месяца.
 - 3.12. за наличие на пищеблоке картотеки технологических карт приготовления блюд в соответствии с меню.
 - 3.13. ведение журнала регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции
4. Возложить ответственность на заместителя заведующего по ХР, Бересневу Светлану Валерьевну:
- 4.1. за бесперебойную работу холодильного и технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами;
 - 4.2. ведение контроля санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки в соответствии с требованиями СанПиН.
5. Возложить ответственность на кладовщика, Лебедеву Надежду Николаевну, за:
- 5.1. работу с поставщиками продуктов;
 - 5.2. качество и безопасность поступающих пищевых продуктов и продовольственного сырья;
 - 5.3. сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранение и сроки реализации;
 - 5.4. ведение журнала скоропортящихся продуктов, журнала учета температурного режима холодильного оборудования, журнала бракеража поступающей пищевой продукции, журнала бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, журнала бракеража готовой кулинарной продукции, журнала учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях.
6. Возложить ответственность на поваров: Беляеву Ольгу Владимировну, Логинову Надежду Николаевну, Федорович Гузалию Гаяновну, за:
- 6.1. хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;
 - 6.2. правильное выполнение технологии приготовления блюд в соответствии с требованиями СанПиН;
 - 6.3. совместное с кладовщиком и калькулятором составление разнообразного меню;
 - 6.4. выдачу готовой пищи только после проведения контроля бракеражной комиссией;
 - 6.5. выдачу готовой пищи в соответствии с нормами питания согласно СанПиНу;
 - 6.6. соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов);
 - 6.7. осуществление непосредственно после приготовления пищи отбора суточной пробы готовой продукции и хранение ее в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре +2°...+6°.
 - 6.8. ведение документации:
журнал температуры выдачи на раздаче первого и третьего блюда.
журнал учета включения бактерицидной лампы на пищеблоке.
7. Возложить ответственность на воспитателей и помощников воспитателей за:

- 7.1. обеспечение приема пищи детьми в соответствии с нормами питания согласно СанПиНу;
 - 7.2. соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;
 - 7.3. формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;
 - 7.4. организацию питьевого режима в группах, обеспечение безопасности качества питьевой воды.
8. Контроль выполнения данного приказа оставляю за собой.

Заведующий

Т.Л. Кашеварова

С приказом ознакомлены:

_____ / Н.С. Быстрова
_____ / С.В. Береснева
_____ / Н.Н. Лебедева
_____ / О. В. Беляева
_____ / Н.В. Логинова