

**Муниципальное образование
Тосненский район Ленинградской области**

Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение № 17 «Детский сад
общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением деятельности по
художественно–эстетическому развитию детей п.Любань»

ПРИКАЗ

01.10.2024 № 54

Об организации питания

В целях обеспечения полноценного питания детей в соответствии с требованиями СанПиН, п р и к а з ы в а ю:

Организовать питание в соответствии с правилами и нормами [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.

1. Возложить ответственность на заведующего хозяйством Блохину Елену Михайловну (в ее отсутствие заведующего Иванову Елену Александровну) за:

- разработку десятидневного меню на основе Примерного с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания.
- ежедневное вывешивание в уголке для родителей меню;
- составление ежедневного меню-требования установленного образца с учетом состояния здоровья детей с указанием выхода блюд для разного возраста;
- организацию замены продуктов на равноценные по составу, в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;
- ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной бухгалтерской ведомости;
- бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами;
- сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранение и сроки реализации;
- работу с поставщиками продуктов.
- ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;

2. Возложить ответственность на заведующего Иванову Елену Александровну за:

- контроль правильной кулинарной обработки;
- ежедневное проведение С-витаминизации третьего блюда непосредственно перед раздачей, ведение журнала о данных витаминизации;
- контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
- ведение контроля санитарного состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.

3. Создать бракеражную комиссию в составе:

- председатель комиссии – музыкальный руководитель Чекур Любовь Михайловна., члены комиссии: повар - Черняева Зинаида Анатольевна, кладовщик Блохина Елена Михайловна
- возложить на бракеражную комиссию, ответственность за контроль и закладку в

котел продуктов питания;

— снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче.

4. Возложить ответственность на повара Черняеву Зинаиду Анатольевну за:

— хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;

— правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов, проведение С-витаминации 3-его блюда в соответствии с требованиями СанПиН;

— совместное с завхозом и старшей медсестрой 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 2-х часов);

— ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;

5. Возложить ответственность на воспитателей и младших воспитателей за:

— обеспечение 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.

6. Контроль за исполнением приказа возложить оставляю за собой.

Заведующий



Иванова Е.А.