

ПРИКАЗ

30 апреля 2021 года

№ 33-од

Об организации питания детей в 2021 учебном году.

В целях обеспечения полноценного питания детей в соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Возложить ответственность на кладовщика Ахметшину Юлию Александровну за:

- разработку десяти-дневного 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;
- контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
- снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;
- ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;
- ведение контроля санитарного состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки;
- ежедневное проведение С-витаминации третьего блюда непосредственно перед раздачей;

- ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной бухгалтерской ведомости;

- организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;

- работу с поставщиками продуктов

- контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;

2. Возложить ответственность на заместителя заведующего по АХЧ Иванькову Ксению Анатольевну за:

- бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования,

- оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами;

3. Возложить ответственность на поваров Вязникову Илону Геннадьевну, Костромину Татьяну Андреевну за:

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

- правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, подгарнировок ;

проведение С-витаминизации 3-его блюда в соответствии с требованиями СанПиН:

- выдачу готовой пищи только после снятия пробы;

- соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска в группы на горячей плите (не более 2-х часов).

3. Возложить ответственность на помощников воспитателей за:

- обеспечение приема пищи детьми;

- соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;

- организацию питьевого режима в группах, обеспечение безопасности качества питьевой воды.

4. Контроль выполнения данного приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ «ЦРР – д/с № 54»

