

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 34»

ПРИКАЗ

от 09.01.2025 г.

№ 2-о

«Об организации питания детей»

В целях осуществления эффективной деятельности, контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологических и санитарных норм на пищеблоке детского сада, руководствуясь санитарными правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20, Методическими рекомендациями 2.3.6.0233-21, Положения об организации питания в ДООУ, Положением о бракеражной комиссии, Уставом ДООУ.

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Бракеражной комиссии по контролю за организацией питания осуществлять контроль за организацией питания, представлять отчет на производственных совещаниях, родительских собраниях, доводить до сведения поваров результаты бракеражной комиссии по качеству приготовленной пищи с подписью об ознакомлении.

2. Заведующему складом:

- осуществлять закупку продуктов питания, соблюдая перечень рекомендуемых продуктов, согласно СанПиН – постоянно;

- прием мясной продукции проводить только при наличии четкой печати сертификата качества продукции;

- продукты выдавать лично, согласно меню-требованию на следующий день до 16-00 каждого дня – постоянно;

- строго следить за закрытием складов в течение рабочего времени, не допускать нахождения посторонних лиц и сотрудников на пищеблоке и в складских помещениях – постоянно.

3. Поварам:

- производить закладку продуктов строго согласно меню-требованию и выданным продуктам. Не допускать нахождения сотрудников или посторонних лиц в пищеблоке, не выдавать пищу младшим воспитателям без спецодежды средств индивидуальной защиты;

- строго соблюдать правила технологической обработки продуктов и приготовления пищи;

- своевременно получать необходимые продукты по меню точно по весу под роспись, тщательно проверять их качество, не допускать использования их при малейших признаках порчи;

- ежедневно оставлять суточную пробу готовых продуктов совместно с медицинской сестрой диетической;

- соблюдать график выдачи готовой пищи на группы в соответствии с нормой, согласно возрасту и количеству детей в группе.

- отходы пищевых продуктов (скорлупа яиц, банки, остатки от переработки рыбы, мяса и др.) сохранять до конца рабочего времени;

- помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте, согласно графику уборки, соблюдать санитарные правила;

- своевременно проходить медицинский осмотр и санитарно-гигиеническое обучение;

- неукоснительно выполнять правила внутреннего трудового распорядка, должностную инструкцию, инструкцию по охране труда и инструкции по работе с оборудованием;

- возложить на поваров ответственность за качество приготовления пищи, санитарное состояние пищеблока, сохранность инвентаря.

4. Возложить обязанности на повара Бабайлову Елену Владимировну по

- корректировке 10-дневного меню на основе основного меню;

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

- снятие пробы и записи в специальном журнале бракераже готовых блюд, оценки готовых блюд и разрешение их к выдаче;

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

- ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной ведомости;

5. Возложить ответственность на медицинского работника Шиловскую Софью Павловну:

- контроль закладки продуктов питания поварами;

- контроль правильной кулинарной обработки продуктов и вкусовых качеств пищи;

- контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;

- ведение контроля санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, их хранение, маркировка и правильное использование по назначению, их обработка.

6. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Заведующий
МАДОУ № 34

И.А. Солоницына

Сот. Савиленко. Е.Ю

Бал. Бабайлова Е.В

Сот. Шиловская С.П