

Администрация Волжского района
муниципального образования «Город Саратов»
Муниципальное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 91 «Одуванчик»

410037, г. Саратов, ул. Автомобильная, зд. 42, тел. 79-28-03, 79-28-04,
эл. почта: oduvanchik-sar@mail.ru
ОКПО 56041123, ОГРН 1216400009242, ИНН /КПП 6450113164/645001001

П Р И К А З

10.01.2022 № 7

Об организации питания в ДОУ

В целях обеспечения полноценного питания детей в соответствии с требованиями СанПиН

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Разработать и утвердить десятидневное меню. Срок: 18.01.2021 г.
Ответственный: Новикова Н.В. медицинская сестра.
2. Организовать питание в ДОУ в соответствии с правилами и нормами СанПиН, десятидневным меню ДОУ, на основе примерного и технологических карт, которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах.
2. Возложить ответственность на медицинскую сестру Новикову Н.В. за:
 - 2.1. разработку десятидневного меню на основе Примерного с учётом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания и согласование его с Госсанэпиднадзором;
 - 2.2. ежедневное вывешивание в уголке для родителей меню и рекомендуемого набора продуктов на ужин детям;
 - 2.3. составление ежедневного меню- требования установленного образца с учетом состояния здоровья детей с указанием выхода блюд для разного возраста;
 - 2.4. органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус);
 - 2.5. организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;
 - 2.6. контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
 - 2.7. ежедневное проведение витаминизации непосредственно перед раздачей;
 - 2.8. контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;

- 2.9. снятие проб и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;
 - 2.10. ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное ее хранение;
 - 2.11. ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной бухгалтерской ведомости;
 - 2.12. ведение контроля санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранение, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки;
 - 2.13. качество принимаемых продуктов;
 - 2.14. ведение документации по организации питания в соответствии с требованиями СанПиН
3. Создать бракеражную комиссию в составе:
- Воспитателей – Лариной Т.И., Ильиной А.А.
 - Медицинской сестры –Новиковой Н.В.;
 - Младших воспитателей – Давыдовой И.А., Стробковой К.В.
 - Представителя родительской общественности – Леонгардт Т.С.
- 3.1. возложить на бракеражную комиссию ответственность за контроль и закладку в котел продуктов питания.
4. Возложить ответственность на старшего воспитателя Беликову В.Н. за:
- 4.1. порядок организации питания воспитанников;
 - 4.2. соблюдение правил личной гигиены воспитанниками.
5. Возложить ответственность на заместителя заведующего по административно-хозяйственной части Левкович Ю.Н. за:
- 5.1. бесперебойную работу холодильного и технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарем, посудой и моющими средствами;
 - 5.2. наличие и своевременную поверку весов, термометров, гигрометров;
 - 5.3. своевременное составление первичных заявок и направление их в соответствующие инстанции для проведения совместных торгов;
 - 5.4. своевременное составление документации (мониторинга, обоснования и др.) при закупках у единственного поставщика продуктов питания, способом запроса котировок, аукционов, конкурсов;
 - 5.5. исполнение заключенных гражданско-правовых договоров (контрактов).
6. Возложить ответственность на медицинскую сестру Новикову Н.В. за:
- 6.1. планирование закупок продуктов питания в соответствии с нормами и меню;
 - 6.2. приемку продуктов питания, включая внутреннюю экспертизу товара в соответствии со ст.41,58,94 ФЗ-44, СанПиН и бракераж, который включает в себя «Производственный контроль Организации»:
 - контроль целостности упаковки;
 - контроль сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность(сертификаты, декларации соответствия или протоколы исследования, справки, этикетки);
 - контроль санитарного состояния автотранспорта, спецодежды экспедиторов.

- соблюдением всех санитарных требований к транспортировке и хранению продуктов питания, приготовлению и выдаче блюд;
- 6.3. При отсутствии медицинского персонала за ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное ее хранение.
7. Возложить ответственность на поваров Абрамову О.Г., Леонову А.И. за:
- 7.1. хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;
- 7.2. правильное выполнение технологии приготовления первых и вторых блюд, салатов с требованиями СанПиН;
- 7.3. совместное с медицинским персоналом составление разнообразного меню;
- 7.4. выдачу готовой пищи только после снятия пробы;
- 7.5. соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2 часов; порционное мясо не более 1 часа).
8. Возложить ответственность на подсобного рабочего кухни за соблюдение режима мытья посуды и инвентаря и содержание пищеблока в соответствии с СанПиН
9. Возложить ответственность на воспитателей и младших воспитателей за:
- 9.1. обеспечение приема пищи детьми;
- 9.2. соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;
- 9.3. формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;
- 9.4. организацию питьевого режима в группах, обеспечение безопасности качества питьевой воды.
10. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Заведующий



Т.А. Коркина

Дата: 10.01.2022

С приказом ознакомлены:

Беликова В.Н. [Signature]

Левкович Ю.Н. [Signature]

Новикова В.Н. [Signature]

Абрамова О.Г. [Signature]

Леонова А.И. [Signature]

Ларина Т.И. [Signature]

Леонгардт Т.С. [Signature]

Ильина А.А. [Signature]

Давыдова И.А. [Signature]

Стробкова К.В. [Signature]