

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ЦЕНТР РАЗВИТИЯ РЕБЕНКА -ДЕТСКИЙ САД № 58
«БЕЛОЧКА»

ПРИКАЗ

Номер документа	Дата составления
7	09.01.2020

Об организации питания в МБДОУ № 58 на 2020 год

В целях усиления контроля организации питания в дошкольном учреждении, во исполнение СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно – эпидемиологические требования к устройству, содержанию, повышения личной ответственности персонала пищеблока

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Питание детей в дошкольном учреждении осуществлять по примерному 20-дневному меню, утвержденному заведующим.
2. Возложить ответственность на медицинскую сестру Недошкуло Е.А., за написание меню-требования на питание детей, посещающих дошкольное учреждение, отбором и хранением суточной пробы, ведением документации по питанию.
 - 2.1. Недошкуло Е.А, организовать в 2020 учебном году питание по 20 дневному меню-раскладке на продукты питания
 - 2.2. Вести постоянно журнал здоровья пофамильно;
 - 2.3. Вести постоянно журналы: отходов, бракераж сырой продукции, производственного сырья, бракеража готовой продукции, витаминизации, вести накопительную ведомость и следить за санитарно гигиеническим состоянием пищеблока.
 - 2.4. На время отсутствия медицинской сестры Недошкуло Е.А. в связи с пребыванием в отпуске, временной нетрудоспособностью и по другим причинам назначить ответственным лицом секретаря учебной части Марееву Н.А.
3. Возложить ответственность на шеф-повара Михайлову О.П.:
 - 3.1. за санитарным состоянием пищеблока;
 - 3.2. Работать только по утвержденному и правильно оформленному меню;
 - 3.3. Соблюдать правила холодной (первичной) обработки сырья с позиции наибольшей сохранности пищевых веществ и безопасности питания. Тепловая обработка (виды, этапность, продолжительность, температурные режимы);
 - 3.4. Соблюдать технологию приготовления блюд, по технологическим картам утвержденного 20-дневного меню, соблюдать особенности приготовления блюд детского питания;
 - 3.5. Соблюдать утвержденный график выдачи питания в группы;
 - 3.6. Соблюдать правила отбора и хранения суточной пробы пищи. Контрольное блюдо оставлять в объеме порции, согласно меню на текущий день

4. На время отсутствия медицинской шеф-повара Михайловой О.П. в связи с пребыванием в отпуске, временной нетрудоспособностью и по другим причинам назначить ответственным лицом повара Красавцеву С.В.

5. Возложить ответственность на кладовщика Попович Т.А. за соблюдение требований СанПин 2.4.1.3049-13 к условиям хранения продуктов в продуктовой и овощной кладовых, соблюдение норм питания детей.

- 5.1. Оценка качества поступающих продуктов (бракераж). Ознакомление с документацией, сопровождающей продукт (наличие сертификата соответствия, срок его действия, условия и сроки реализации, дата изготовления продукта).
- 5.2. Соблюдать правила и нормы санитарного состояния продуктовых кладовых: условия хранения продуктов (количество кладовых, их оборудование, правила товарного соседства, сроки хранения сыпучих продуктов, овощей).
- 5.3. Соблюдать сроки реализации скоропортящихся и особо скоропортящихся пищевых продуктов, температурный режим в холодильных установках.
- 5.4. Своевременно производить заказ продуктов согласно утвержденному 20-дневному меню.
- 5.5. Выполнять требования к ведению документации на складе.
- 5.6. Ежемесячно проводить сверку остатков продуктов питания с бухгалтером.
- 5.7. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями ДОУ, экспедитором и отправляется на продуктовую базу.

6. На время отсутствия кладовщика Попович Т.А. в связи с пребыванием в отпуске, временной нетрудоспособностью и по другим причинам назначить ответственным лицом секретаря учебной части Марсееву Н.А.

7. Возложить ответственность за оснащённость пищеблока оборудованием и инвентарём на завхоза Бывшеву Н.П.

- 7.1. Обеспечить правильность последовательности (поточности) технологических процессов, расстановку оборудования в цехах.
- 7.2. Наличие, достаточность, состояние технологического и холодильного оборудования.
- 7.3. Оснащенность производственным инвентарем, посудой, условия хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.

8. Контроль организации приема пищи возложить на заместителя заведующего по ВМР Мангушеву Э.Н.

- 8.1. Соблюдение режима питания (кратность, длительность интервалов между приемами пищи).
- 8.2. Условия приема пищи, сервировка столов, культура еды, культура поведения за столом в группах, информирование детей о правильной и вкусной пище и т.д.
- 8.3. Личная гигиена детей, условия для мытья рук.
- 8.4. Объемы и температура блюд, аппетит у детей, наличие остатков пищи.
- 8.5. Организация питьевого режима.
- 8.6. Заместителю заведующего по ВМР Мангушевой Э.Н. обеспечить медико-педагогический контроль за организацией питания, питьевого режима в группах.

9. Контроль соблюдения правил личной гигиены работниками детского сада возложить на медицинскую сестру Недошкуро Е.А.

- (расшифровка подписи)