

**Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
города Новосибирска «Детский сад № 369 «Калейдоскоп»**

ПРИКАЗ

«10» января 2022 г.

№ 1/23

«Об организации питания в ДООУ»

В целях обеспечения полноценного питания детей в соответствии с требованиями СанПиН, приказываю:

1. Организовать питание в ДООУ в соответствии с правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20, которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах.

2. В связи с передачей медицинского персонала в министерство здравоохранения, назначить ответственными за организацию качественного питания в ДООУ Плюснину Л. А., Коцареву Н. А., Махневу Е. Л., Вирабян Е. С., Самойлик Е. Н. за:

2.1. соответствие двадцатидневного, а также меню по отдельным категориям детей с особыми пищевыми потребностями, созданного на основе Примерного с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания (Плуснина Л. А., Коцарева Н. А., Махнева Е. Л., Вирабян Е. С.);

2.2. ежедневное вывешивание в уголке для родителей меню на пищеблоке (Махнева Е. Л., Вирабян Е. С.);

2.3. составление ежедневного меню-требования установленного образца с учетом состояния здоровья детей с указанием выхода блюд для разного возраста и категории детей (Махнева Е. Л., Вирабян Е. С.);

2.4. организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов с составлением соответствующего акта (Плуснина Л. А., Коцарева Н. А., Махнева Е. Л., Вирабян Е. С., Самойлик Е. Н.);

2.5. контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи (Плуснина Л. А., Коцарева Н. А., Махнева Е. Л., Вирабян Е. С., Самойлик Е. Н.);

2.6. ежедневное проведение С-витаминизации третьего блюда непосредственно перед раздачей (Плуснина Л. А., Коцарева Н. А., Махнева Е. Л., Вирабян Е. С.);

2.7. контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов (Плуснина Л. А., Коцарева Н. А., Махнева Е. Л., Вирабян Е. С.);

2.8. снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче (Плуснина Л. А., Коцарева Н. А., Махнева Е. Л., Вирабян Е. С.);

2.9. ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение (шеф-повар, повар);

2.10. ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной бухгалтерской ведомости (Махнева Е. Л., Вирабян Е. С., Плюснина Л. А., Коцарева Н. А.);

2.11. ведение контроля санитарного состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработке, соблюдение графика генеральных уборок (Плюснина Л. А., Коцарева Н. А., Махнева Е. Л., Вирабян Е. С., Гемеджи Е. И.).

3. Возложить на бракеражную комиссию ответственность за контроль и закладку в котел продуктов питания.

4. Возложить ответственность на руководителей по АХЧ Гемеджи Е. И., Глумову О. А. и кладовщиков Махневу Е. Л., Вирабян Е. С. за:

4.1. бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами;

4.2. сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранение и сроки реализации;

4.3. работу с поставщиками продуктов.

5. Возложить ответственность на шеф-поваров Плюснину Л. А., Коцареву Н. А. за:

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

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

5.3. совместное с медицинским персоналом составление разнообразного меню;

5.4. выдачу готовой пищи только после снятия пробы;

5.5. соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуски и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов).

6. Возложить ответственность на воспитателей за:

6.1. обеспечение приема пищи детьми;

6.2. соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;

6.3. формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;

6.4. ежедневное вывешивание в уголке для родителей меню;

6.5. организацию питьевого режима в группах.







7. Контроль выполнения данного приказа оставляю за собой.

Заведующий МАДОУ д/с №369



С. Н. Ионичева

С приказом ознакомлены:

 Е. И. Гемеджи
 Е. Л. Махнева
Л. А. Плюснина
 Е. Н. Самойлик
 О. А. Глумова
 Е. С. Вирабян
 Н. А. Коцарева

