

муниципальное дошкольное образовательное учреждение "Теремковский

детский сад «Снежинка»

А

02 февраля 2019 год № 7

приказ об организации питания в Д

В целях обеспечения полноценного питания детей в соответствии с требованиями п. 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных образовательных организациях"

А В А :

1. Возложить ответственность за вход в пищеблок на повара Елисееву А.Д. :

- 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 запись в специальном бухгалтерском журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;
- ежедневный взбор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;
- ведение контроля с санитарного состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки;
- ежедневное проведение санитарно-гигиенической обработки непосредственно перед подачей;

- ежемесячный подсчет ингредиентов пищи по накопительной бухгалтерской ведомости;
- организацию замены продуктов и первоочередные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;
- исполнение обязанностей ведущего детского сада, в его отсутствие, в рамках организации безопасного питания детей.

2. Возложить ответственность на входной кинову В.З.:

- бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования,
- оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами;
- сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранение и сроки реализации;
- работу с поставщиками продуктов
- контроль правильности хранения и соблюдения сроков реализации продуктов;

3. Возложить ответственность на повара Елисееву А.Д.:

- хранение, маркировку, оборотку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;
- правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд;

проведение санитарно-гигиенической обработки 3-его блюда в соответствии с требованиями:

- совместное с входом составление первоочередного меню;
- 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 младшего воспитателя Бранову Г.В.

- 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.

Заведующая ДОУ «Полеснежник»



/Мокрова Т.Я./

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575903

Владелец Мокрова Татьяна Яковлевна

Действителен с 21.04.2021 по 21.04.2022