



П Р И К А З

09.01.2024

№ 13

О назначении ответственных должностных лиц за организацию питания в МБДОУ «Детский сад № 234»

В соответствии с СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», в целях организации питания воспитанников,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание в МБДОУ № 234, которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах.
2. Возложить ответственность на калькулятора Белову Оксану Владимировну за:
 - Разработку десятидневного меню на основе Примерного с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания;
 - Ежедневное вывешивание в уголок для родителей меню и рекомендуемого набора продуктов на ужин детям;
 - Составление ежедневного меню - требования установленного образца с учетом состояния здоровья детей с указанием выхода блюд для разного возраста;
 - Организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;
 - Контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
 - Контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
 - Снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;
 - Ежедневных забор суточной пробы готовой продукции и правильное ее хранения;
 - Ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной бухгалтерской ведомости;
 - Ведение контроля санитарного состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки;
 - Ответственность за контроль и закладку в котел продуктов питания;
3. Возложить ответственность на повара Чикареву Наталью Александровну за:
 - . Хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;
 - Правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов, проведение С - витаминизации 3-его блюда в соответствии с требованиями СанПиН;

- Выдачу готовой пищи только после снятия пробы;
 - Соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов)
4. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ № 234

Гизатуллина М.В.