

ПРИКАЗ

«09» января 2019 г.

№ 32

**Об организации питания
в МБДОУ «ДС № 481
г. Челябинска»
на 2019 год**

В связи с производственной необходимостью: сменой заведующего складом пищевых продуктов и в целях обеспечения организации сбалансированного рационального питания воспитанников в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд, распределение общей калорийности суточного рациона детей, соблюдением норм раздачи пищи

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Приказ от 03.09.2018 № 119 «Об организации питания в МБДОУ ДС № 481 «ДС № 481 г. Челябинска на 2018-2019 учебный год считать утратившим силу.

2. Организовать питание в МБДОУ «ДС № 481 г. Челябинска» в соответствии с правилами и нормами СанПиН 2.4.1.3049-13, которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах.

3. Возложить ответственность на инструктора по гигиеническому воспитанию Винницкую Э.И. за:

- разработку десятидневного меню на основе Примерного с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания;
- ежедневное размещение в информационные уголки 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;
- ежедневное проведение С-витаминизации третьего блюда непосредственно перед раздачей;
- контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
- снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале готовой продукции, оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;
- ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;
- ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной ведомости;
- ведение контроля санитарного состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.

4. Создать бракеражную комиссию в составе:

Председатель комиссии: Романова У.С. – заведующий структурным подразделением;

Члены комиссии: Винницкая Э.И. – инструктор по гигиеническому воспитанию

Иванова Н.И. – шеф-повар

Кондратюк Н.Ю. – заместитель заведующего по УВР

4.1 Работу бракеражной комиссии осуществлять согласно Положению о бракеражной комиссии МБДОУ «ДС № 481 г. Челябинска».

5. Возложить персональную ответственность на заместителя заведующего по АХЧ Кочкину Н.М. за бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, электрооборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами.

6. Возложить персональную ответственность на заведующих складом Матвееву Н.Ю. и Панфилкину Е.Р. за:

- сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранение и сроки реализации;

- работу с поставщиками продуктов.

7. Возложить персональную ответственность на шеф-повара Иванову Н.И. – основное здание и шеф-повара Пан С.А. – структурное подразделение 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;

- совместное с заведующим складом и инструктором по гигиеническому воспитанию составление разнообразного меню;

- 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).

- санитарное состояние пищеблока (генеральная уборка, ежедневная влажная уборка после приготовления пищи).

- за сбор пищевых отходов на пищеблоке в промаркированные ведра или специальную тару с крышками.

- содержание места для сбора пищевых отходов в чистоте с целью предупреждения распространения инфекций беспризорными животными, грызунами и насекомыми).

8. Возложить контроль на заместителя заведующего по АХЧ Кочкину Н.М. за

- отсутствием на территории учреждения беспризорных животных;

- своевременную дезинсекцию и дератизацию учреждения;

9. Возложить персональную ответственность на воспитателей за:

- обеспечение приема пищи детьми;

- соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;

- формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;

- организацию питьевого режима в группах, обеспечение безопасности качества питьевой воды.

10. Возложить персональную ответственность на помощников воспитателей, младших воспитателей, шеф-поваров за соблюдение графика получения пищи.

11. Назначить ответственным за организацию питания в МБДОУ «ДС № 481 г. Челябинска» – Романову У.С.

12. Контроль выполнения данного приказа оставляю за собой.

Заведующий



Н.П. Байрамова