

ПРИКАЗ

№ 01-21 /19

от 11.01. 2022г.

об организации питания
в МБДОУ «ДС № 20 имени 1Мая»

В целях обеспечения полноценного питания воспитанников МБДОУ «ДС № 20 имени 1 Мая», в соответствии с Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3.2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»(постановление Главного государственного санитарного врача РФ № 32 от 27.10.2020 г.)

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить ответственными за организацию питания в МБДОУ «ДС№20имени 1Мая» медицинскую сестру Тификову Л.Р., специалиста административно-хозяйственной деятельности Балочкина А.В.
2. Ответственным за питание, организовать питание в МБДОУ «ДС №20имени 1 Мая» согласно утверждённого двадцатидневного меню, в соответствии с Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3.2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма.

Медицинской сестре:


1. Ежедневно размещать меню для родителей (на стенде)
2. Ежедневно делать меню-раскладку и утверждать руководителем МБДОУ.
3. При отсутствии основных продуктов осуществлять замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены
4. Осуществлять проведение С-витаминизации третьего блюда непосредственно перед раздачей

5. Осуществлять ежедневный забор суточной пробы готовой продукции, контролировать условия хранения проб, и сроки хранения
6. Ежемесячно подсчитывать калорийность пищи, удельный вес белков, жиров, углеводов в пище, выполнение норм употребления воспитанниками овощей, фруктов, молочных продуктов, мучных изделий и т.д.
7. Контролировать осуществление кулинарной обработки и вкусовые качества пищи
8. Снимать пробу пищи, делать органолептическую оценку готовых блюд и давать разрешения к выдаче
9. Осуществлять контроль соблюдения технологического процесса приготовления 1-х, 2-х, 3-х блюд, приготовления салатов
10. Контролировать выдачу готовой продукции только после снятия пробы
11. Контролировать соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов)
12. Осуществлять контроль санитарного состояния пищеблока, складских помещений, оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их санобработки .
13. Осуществлять контроль наличия необходимой документации на поставляемый товар
14. Осуществлять контроль хранения продуктов питания в складских помещениях МБДОУ, температурные режимы холодильного оборудования.
15. Осуществлять контроль санитарного состояния спецавтотранспорта по доставке продуктов питания: внешний вид транспорта, условия доставки согласно СанПиН (особое внимание уделить соблюдению температурных режимов).
16. Контролировать наличие у водителей-экспедиторов документа о прохождении ими медосмотра, а также справки о санобработке спецавтотранспорта.

Специалисту административно-хозяйственной деятельности:

1. Осуществлять контроль за бесперебойной работой холодильно - технологического оборудования, оснащением пищеблока кухонным инвентарём, посудой, моющими и дезинфицирующими средствами.
2. Осуществлять контроль за своевременностью доставки продуктов питания, и условий доставки их.

3. Осуществлять приём продуктов питания у поставщиков только при наличии всей необходимой документации (накладной, ветеринарной справки – молочная и мясная продукция, декларации соответствия, наличия маркировки на упаковке и т.д.).
4. При приёме продуктов питания следить за внешним видом товара, упаковки.
5. При приёме овощей, фруктов обращать внимание на наличие гнили.
6. При приёме круп обращать особое внимание на наличие насекомых в упаковке.
7. Хранить продукты питания строго в отведённом для этого месте (складские помещения).
8. Соблюдать условия хранения продуктов питания (температурный режим, влажность в складских помещениях). Сыпучие продукты должны храниться только на стеллажах.
9. При хранении продуктов питания (холодильное оборудование, стеллажи и т.д.), строго соблюдать товарное соседство.
10. Следить за качеством и своевременностью уборки и дезинфекции складских помещений.

Заведующий МБДОУ «ДС № 20 имени 1 Мая»  В.И. Бабкина

С приказом ознакомлены:

Тификова Л.Р.



11.01.2022г

Балоночкин А.В.



11.01.2022г