



## ПРИКАЗ

13.09.2024

№ 200/1

### **О назначении ответственных за организацию питания**

В целях обеспечения полноценного питания детей в соответствии с требованиями с правилами и нормами СанПиН 2.382.4.1.3590-20, осуществления контроля за созданием необходимых условий для организации и качеством питания в МБДОУ № 1, **приказываю:**

1. Организовать питание в МБДОУ, которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах.
  2. Возложить ответственность на калькулятора Шилову Галину Валерьевну за:
    - 2.1. Разработку десятидневного меню на основе Примерного с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания.
    - 2.2. Ежедневное вывешивание в уголок для родителей меню и рекомендуемого набора продуктов на ужин детям.
    - 2.3. Составление ежедневного меню - требования установленного образца с учетом состояния здоровья детей с указанием выхода блюд для разного возраста в соответствии с утвержденным двухнедельным меню накануне предшествующего дня, указанного в меню.
    - 2.4. Предоставление меню для утверждения заведующим до 14:00 накануне предшествующего дня, указанного в меню.
    - 2.5. Организацию замены продуктов с разрешения заведующего ДОУ на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов.
    - 2.6. Контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи.
    - 2.7. Проведение С-витаминизации третьих блюд при отсутствии в рационе витаминизированных напитков непосредственно перед раздачей.
    - 2.8. Контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов.
    - 2.9. Снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче.
    - 2.10. Осуществление контроля за правильностью ежедневного забора суточной пробы готовой продукции и правильным ее хранением.
    - 2.11. Ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной бухгалтерской ведомости и информирование заведующего по освоению норм питания.
- Срок – 1 числа каждого месяца.*

- 2.12. За наличие на пищеблоке картотеки технологических карт приготовления блюд в соответствии с меню.
- 2.13. Ведение журнала претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции.
- 2.14. Ответственность за контроль и закладку в котел продуктов питания.
3. Возложить ответственность на заместителя заведующего по хозяйственной работе Рылову Олесю Юрьевну и заведующего хозяйством Соловьеву Галину Юрьевну:
  - 3.1. За бесперебойную работу холодильного и технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарем, посудой и моющими средствами.
  - 3.2. Ведение контроля санитарного состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки в соответствии с требованиями СанПиН.
3. Возложить ответственность на кладовщиков Рылову Олесю Юрьевну, Денисову Елену Николаевну и Соловьеву Галину Юрьевну за:
  - 3.1. Работу с поставщиками продуктов.
  - 3.2. Сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранение и сроки реализации;
  - 3.3. Качество и безопасность поступающих пищевых продуктов и продовольственного сырья.
  - 3.4. Ведение журнала скоропортящихся продуктов, журнала учета температурного режима холодильного оборудования, журнала бракеража поступающей пищевой продукции, журнала бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, журнала учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях.
4. Возложить ответственность на поваров Каримову Елену Григорьевну, Бабушкину Татьяну Николаевну, Суворову Нину Васильевну, Иванову Наталию Геннадьевну, Коротаеву Резеду Илтизаровну за:
  - 4.1. Хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке.
  - 4.2. Правильное выполнение технологии приготовления блюд в соответствии с требованиями СанПиН.
  - 4.3. Совместное с кладовщиком и калькулятором составлением разнообразного меню.
  - 4.4. Выдачу готовой пищи только после проведения контроля бракеражной комиссией.
  - 4.5. Выдачу готовой пищи в соответствии с нормами питания согласно СанПиН.
  - 4.4. Соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов).
  - 4.5. Осуществление непосредственно после приготовления пищи отбора суточных пробы готовой продукции и хранения ее в течение 48 часов (не считая субботы и воскресения) в специальном холодильнике при температуре +2<sup>0</sup>С...+6<sup>0</sup>С.
  - 4.6. Ведение документации: журнал температуры выдачи на раздаче первого и третьего блюда, журнал учета включения бактерицидной лампы на пищеблоке журнала бракеража готовой кулинарной продукции, журнал отбора суточных проб.
5. Возложить ответственность на воспитателей и помощников воспитателей за:
  - 5.1. Обеспечение приема пищи воспитанниками в соответствии с нормами питания согласно СанПиНу.
  - 5.2. Соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи.
  - 5.3. Формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета.

5.4. Организацию питьевого режима в группах, обеспечение безопасности качества питьевой воды.

6. Контроль выполнения данного приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ № 1

Л.З.Фассахова

С приказом ознакомлены:

Г.В.Шилова  
О.Ю. Рылова  
Е.Н. Денисова  
Г.Ю.Соловьева  
Е.Г. Каримова  
Т.Н.Бабушкина  
Н.В.Суворова  
Н.Г.Иванова  
Р.И. Кортаева