

ВЫПИСКА ИЗ ПРИКАЗА

№ 7

с.Серноводское

19.02.2021 г.

Об организации питания детей в 2020-2021 учебном году.

В целях обеспечения полноценного питания детей в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Возложить ответственность на завхоза **Литовченко Олесю Валерьевну** за:

- разработку десятидневного 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 записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;
- ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;
- ведение контроля санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки;
- ежедневное проведение С-витаминизации третьего блюда непосредственно перед раздачей;
- ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной бухгалтерской ведомости;
- организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;
- исполнение обязанностей заведующего детского сада, в его отсутствие, в рамках организации безопасного питания детей.

2. Возложить ответственность на завхоза **Литовченко О.В.** за:

- 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 срока реализации продуктов;

3. Возложить ответственность на поваров Тарланову Анжелу Джамаловну за: хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;

- правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд; проведение С-витаминации 3-его блюда в соответствии с требованиями СанПиН;
- совместное с завхозом составление разнообразного 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 помощников воспитателей Догужаеву Ю.Г., Шевхужева М.С., Мисетову М.Р. за:

- 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.

Заведующий МКДОУ № 22



О.Ю.Татарова