

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
Игринский детский сад №4

ПРИКАЗ

05 сентября 2024 года

№ 93

Об организации питания в ДОУ

В целях обеспечения полноценного питания детей в соответствии с требованиями СанПиН

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание в ДОУ в соответствии с правилами и нормами, утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 N 28 «Об утверждении санитарных правил СП «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Санитарно-эпидемиологических правил и норм 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 в основных пищевых веществах.
2. Назначить старшим поваром (шеф-поваром) Чиркову Н.А.
3. Утвердить функциональные обязанности старшего повара:
 - 3.1. Контроль за выдачей готовой пищи согласно графика и только после снятия пробы;
 - 3.2. Контроль за правильным выполнением технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов, 3-х блюд;
 - 3.3. Ежедневный контроль за забором суточной пробы готовой продукции и правильностью ее хранения;
 - 3.4. Соблюдение санитарного состояния пищеблока;
 - 3.5. Соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов);
 - 3.6. Контроль за хранением, маркировкой, обработкой и правильным использованием по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;
 - 3.7. Контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи.
4. При организации питания детей в группах и воспитания культуры потребления пищи воспитателям необходимо:
 - 4.1. Обеспечение приема пищи детьми согласно режима дня;
 - 4.2. Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических условий приема пищи;
 - 4.3. Формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;

- 4.4. Контроль за организацией питьевого режима в группах.
5. Помощникам воспитателя необходимо:
 - 5.1. Соблюдение требований санитарного законодательства при организации питания детей;
 - 5.2. Соблюдение объема порций и температурного режима;
 - 5.3. Соблюдение требований к организации питьевого режима;
 - 5.4. Соблюдение требований маркировки к оборудованию, посуде;
6. Заведующему хозяйством необходимо:
 - 6.1. Вести строгий учет поступающей продукции, ее своевременное поступление на пищеблок.
 - 6.2. Осуществлять контроль за наличием сопроводительной документации.
 - 6.3. Обеспечивать правильное хранение поступающей продукции.
 - 6.4. Своевременно выписывать, обсчитывать ежедневное меню, вести своевременную замену блюд по согласованию с заведующим ДОУ.
 - 6.5. Следить за соблюдением выполнения стоимости детодня в соответствии с приказом по Управлению образования Администрации МО «Муниципальный округ Игринский район Удмуртской Республики».
 - 6.6. своевременно осуществлять заказ продуктов по заключенным договорам.
 - 6.7. При приеме продукции визуально осуществлять оценку поступающей продукции, ее качество.
7. Контроль выполнения данного приказа оставляю за собой.

С приказом ознакомлены: _____