

ПРИКАЗ № 19 – од

г. Верхний Тагил

от 10 января 2022 г.

О назначении ответственных за организацию питания в ДОУ

На основании Постановления главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 года № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», а также в целях соблюдения технологии приготовления пищи и для определения органолептических свойств готовой продукции и разрешения выдачи данной продукции воспитанникам МАДОУ ЦРР – д/с № 9

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание в учреждении в соответствии с правилами и нормами СанПиН 2.4.3648-20, которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах.
2. Возложить ответственность на заведующего производством **Пашкову Т.А.** за:
 - 2.1. Соблюдение выполнения десятидневного меню с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания;
 - 2.2. Ежедневное ознакомление родителей с меню и рекомендациями по правильному питанию детей;
 - 2.3. Составление ежедневного меню-требования установленного образца с учетом состояния здоровья детей с указанием выхода блюд для разного возраста;
 - 2.4. Организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов или наличия медицинского заключения об исключении из питания детей-аллергиков отдельных продуктов;
 - 2.5. Контроль за правильной кулинарной обработкой, выходом блюд и вкусовыми качествами пищи;
 - 2.6. Контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
 - 2.7. Снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;
 - 2.8. Ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;
 - 2.9. Ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной бухгалтерской ведомости;
 - 2.10. Ведение контроля санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.
 - 2.11. Контроль правильности хранения, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;
 - 2.12. Выдачу готовой пищи только после снятия пробы;
 - 2.13. Соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов) и температуры выдачи готовой продукции.

3. Возложить ответственность на заместителей заведующего по хозяйственной части в корпусе 1 – **Чистякову Е.С.**, в корпусе 2 – **Сильных М.Е.** за:

3.1. Бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами.

4. Возложить ответственность на заведующих складами в корпусе 1 – **Лавинецкую Л.П.**, в корпусе 2 – **Колесникову Е.П.** за:

4.1. Сохранность продуктов питания, их хранение и соблюдение сроков реализации;

4.2. Работу с поставщиками продуктов согласно требованиям санитарных норм и правил.

4.3. Ведение контроля санитарного состояния складских помещений и холодильного оборудования, складского инвентаря, посуды, их хранения и обработки, маркировки и правильного использования по назначению.

5. Возложить ответственность на воспитателей за:

5.1. Обеспечение правильного приема пищи детьми;

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. Главному бухгалтеру **Киселевой Е.В.**:

6.1. Обеспечить целевое использование денежных средств на организацию питания в учреждении, исходя из норматива затрат для детей раннего возраста в размере 107,14 руб. в день на 1 ребенка, в дошкольных группах – 127,92 руб. в день на 1 ребенка.

6.2. Осуществлять ежемесячный контроль за расходованием средств, перечисляемых на питание детей, посещающих учреждение, с последующей их корректировкой на следующий месяц. Не позднее 10-го числа каждого месяца информировать заведующего о фактическом расходовании средств за прошедший месяц.

6.3. Осуществлять регулярный анализ накопительной ведомости по продуктам питания.

7. Контроль выполнения данного приказа оставляю за собой.

Заведующий



Н.В. Останина

С приказом ознакомлены:

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575787

Владелец ОСТАНИНА НАДЕЖДА ВИКТОРОВНА

Действителен с 21.04.2021 по 21.04.2022