

АДМИНИСТРАЦИЯ КСТОВСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА  
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД №9  
«РЯБИНУШКА»

607651 г. Кстово, ул.Талалушкина, д.4 тел. ? -63-35/факс 8(83145)75987  
эл.адрес [riabinushka9@mail.ru](mailto:riabinushka9@mail.ru)

**ПРИКАЗ**

«14» 08 2021 г.

№ 93

**Об организации питания**

С целью организации сбалансированного рационального питания детей в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 20 21-2022 учебном году.

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «10-ти дневным меню для организации питания детей, посещающих дошкольное образовательное учреждение в соответствии с правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20
2. Возложить ответственность на заведующего:
  - 2.1. за организацию и контроль питания в соответствии с функциональными обязанностями и СанПиН 2.3/2.4.3590-20
  - 2.2. за ежедневное вывешивание в уголке меню;
  - 2.3. за организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов питания;
  - 2.4. за осуществление контроля кулинарной обработки, выходом блюд и вкусовых качеств;
  - 2.5. за ежедневное проведение С-витаминизации третьего блюда непосредственно перед раздачей;
  - 2.6. за осуществление контроля за правильностью хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
  - 2.7. за снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;
  - 2.8. за ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное ее хранение;

2.9. за осуществление контроля за санитарным состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.

3. Возложить ответственность на Шехиреву Е.А., заведующего хозяйством:

3.1. за своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых со склада.

3.2. за составление меню - требования.

3.3. за представление меню для утверждения заведующему.

3.4. за ежемесячную выверку остатков продуктов питания.

3.5. за ежеквартальное совместно снятие остатков продуктов в кладовой.

3.6. за бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарем, посудой и моющими средствами;

3.7. за сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранение и сроки реализации.

4. Возложить ответственность на повара Хренову Н.А.:

4.1. за работу только по утвержденному и правильно оформленному меню.

4.2. за осуществление закладки основных продуктов в котлы в присутствии членов комиссии по питанию.

4.3. за строгое соблюдение технологии приготовления блюд;

4.4. за выдачу готовой продукции только после снятия пробы с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале.

4.5. за хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;

4.6. за соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов);

4.7. за совместное с заведующим и заведующим хозяйством составление разнообразного меню;

4.8. за строгое соблюдение технологии приготовления блюд, проведение С-витаминации 3 -его блюда в соответствии с требованиями СанПиН.

5. Шехиреву Е.А., заведующего хозяйством назначить ответственным:

5.1. за соблюдение товарного соседства при хранении продуктов на складе, в соответствии с требованиями;

5.2. за ведение журналов учета температуры в холодильниках, и показаний гигрометров;

5.3. за выдачу продуктов со склада;

5.4. за осуществление приема продуктов питания от поставщиков вместе с завхозом и снятие остатков;

5.5. за соблюдение санитарного состояния в складах в соответствии с требованием СанПин.

6. Работникам пищеблока необходимо раздеваться в специально отведенном месте.

7. На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
- картотеку технологии приготовления блюд;
- медицинскую аптечку;
- график выдачи готовых блюд;
- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;
- вымеренную посуду с указанием объёма блюд.

8. Ответственность за организацию питания и питьевого режима детей каждой группы несут воспитатели.

8.1. Во время приема пищи детьми воспитателям и помощникам воспитателей заниматься непосредственно организацией питания детей, привитием культурно-гигиенических навыков.

9. Контроль за выполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий



И.А. Куконкова