



П Р И К А З

02.09.2024г.

№ 108

г. Ижевск

О назначении ответственных за организации питания в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 140»

В целях обеспечения полноценного питания детей в соответствии с требованиями СанПиН 2.382.4.1.3590-20, осуществления контроля за созданием необходимых условий для организации и качеством питания в МБДОУ № 140 п р и к а з ы в а ю :

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 Гусельникову Л.А., Короткову М.А. 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 уголке для родителей меню;
 - 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;
 - 2.5. контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
 - 2.6. снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;
 - 2.7. ежемесячным подсчетом ингредиентов и калорийности пищи по накопительной бухгалтерской ведомости;

3. Возложить ответственность на заведующего хозяйством Л.А.Гусельникову, О.И.Тухватуллину за:
 - 3.1. бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами;
 - 3.2. ведение контроля санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки;
 - 3.3. контроль ежедневного забора суточной пробы готовой продукции и правильным её хранением.
4. Возложить ответственность на кладовщика М.А.Короткову, Л.А.Гусельникову за:
 - 4.1. сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранение и сроки реализации;
 - 4.2. работу с поставщиками продуктов;
 - 4.3. контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов.
5. Возложить ответственность на повара Г.Ф.Габдрахманову, Ф.Р.Валиеву за:
 - 5.1. хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;
 - 5.2. правильное выполнение технологии приготовления блюд в соответствии с требованиями СанПиН;
 - 5.3. совместное с кладовщиком и калькулятором составление разнообразного меню;
 - 5.4. выдачу готовой пищи только после снятия пробы;
 - 5.5. соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов);
 - 5.6. ежедневным забором суточной пробы готовой продукции и правильным её хранением.
6. Возложить ответственность на заместителя заведующего по ВМР Р.И.Гариеву, воспитателей за:
 - 6.1. обеспечение приема пищи детьми;
 - 6.2. соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;
 - 6.3. формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;
 - 6.4. организацию питьевого режима в группах, обеспечение безопасности качества питьевой воды.
7. Контроль за выполнением данного приказа оставляю за собой.

