

П Р И К А З

04 сентября 2023г № 6

«О назначении ответственного за организацию питания»

В целях организации сбалансированного рационального питания детей в учреждении детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Возложить ответственность за организацию питания в МАДОУ «Детский сад №56» на старшую медицинскую сестру Глаженкову С.В.
2. Установить функциональные обязанности ответственного за организацию питания:
 - Контроль за условиями транспортировки, качеством поступающего сырья и пищевых продуктов;
 - Проверка наличия специального транспорта и тары для транспортировки продуктов (маркировка, исправность, содержание);
 - Оценка качества поступающих продуктов (бракераж), ознакомление с документацией, сопровождающей продукт (наличие сертификата соответствия, срок его действия, условия и сроки реализации, дата изготовления продукта);
 - Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов, температурный режим в холодильных установках, сырь и пищевые продукты, запрещённые к приёму в дошкольном учреждении.
3. Контроль за технологией приготовления пищи, качеством готовых блюд и кулинарных изделий возложить на Глаженкову С.В. – корпус 1,5, Юдину В.В.- корпус 2,4, Комарову П.И.- корпус 3;
4. Установить функциональные обязанности ответственного за организацию питания:
 - Выборочная проверка закладки продуктов, контроль за объёмом готовой пищи;

- Соблюдение правил холодной (первичной) обработки сырья с позиции наибольшей сохранности пищевых веществ и безопасности питания;
 - Тепловая обработка (виды, последовательность, продолжительность, температурные режимы);
 - Особенности приготовления блюд детского питания;
 - Перечень запрещенных для изготовления в образовательном учреждении кулинарных изделий и блюд;
 - Оценка качества готовых блюд, снятие пробы пищи (бракераж готовой продукции);
 - Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы пищи.
5. Контроль за санитарным режимом пищеблока возложить на Глаженкову С.В. – корпус 1,5, Юдину В.В.- корпус 2,4, Комарову П.И - корпус 3;
 6. Контроль за организацией приёма пищи воспитанников возложить на воспитателей:
 - соблюдение режима питания (кратность, длительность интервалов между приёмами пищи);
 - условия приёма пищи, сервировка столов, культура еды;
 - личная гигиена детей, условия для мытья рук;
 - объёмы и температура блюд, аппетит детей, наличие остатков пищи;
 - индивидуализация в питании детей с отклонениями в здоровье;
 - организация питьевого режима.
 7. Оценку качества питания возложить на Глаженкову С.В. – корпус 1,5, Юдину В.В.- корпус 2,4, Комарову П.И.- корпус 3;
Наличие утвержденного меню и технологических карт;
 8. Контроль за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока возложить на Глаженкову С.В. – корпус 1,5, Юдину В.В.- корпус 2,4, Комарову П.И.- корпус 3:
 - наличие медицинских книжек у сотрудников, своевременное прохождение плановых медицинских осмотров;
 - внешний вид работников, чистота санитарной одежды, наличие разовых (индивидуальных) полотенец;
 - самоконтроль каждого работника за состоянием здоровья, ежедневная отметка об отсутствии заболеваний в специальном журнале на пищеблоке.
 9. Гигиеническое обучение и воспитание детей возложить на воспитателей.

Взаимодействие с родителями воспитанников, персоналом учреждения по вопросам здорового питания и профилактики пищевых отравлений.

10. Ведение документации по контролю за питанием в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

- Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок;
- Журнал бракеража готовой продукции;
- Журнал учёта температурного режима в холодильном оборудовании;
- Гигиенический журнал (работников пищеблока);
- Примерное 3-х недельное меню;
- Меню-требование на каждый день;
- Технологические карты;
- Журнал постановки детей на питание;
- Накопительная ведомость.

Заведующий МАДОУ д/с № 56



Мартьянова И. Е.