

Дошкольное образовательное частное учреждение
«Центр развития ребенка «Дошколенок»

620100, г.Екатеринбург, ул. Большакова, 20-а, тел. 261-06-20, dosh20a@rambler.ru

ПРИКАЗ

27.08.2018 г.

№ 20-П

«Об организации питания в ДОЧУ»

В целях обеспечения условий для полноценного питания детей в соответствии с требованиями СанПиН

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание в ДОЧУ в соответствии с правилами и нормами СанПиН 2.4.1.3049-13, которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах.

2. Возложить ответственность на медицинскую сестру ДОЧУ за:

2.1. разработку десятидневного меню на основе Примерного с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания в соответствии с правилами и нормами СанПиН 2.4.1.3049-13;

2.2. составление ежедневного меню-требования установленного образца с учетом состояния здоровья детей с указанием выхода блюд для разного возраста;

2.3. контроль за организацией замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;

2.4. контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;

2.5. контроль ежедневного проведения С-витаминизации третьего блюда непосредственно перед раздачей;

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. контроль за ежедневным забором 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.

3. Создать бракеражную комиссию в составе:

– заведующий ДОЧУ

– воспитатель ДОЧУ

– медицинская сестра ДОЧУ

3.1. возложить на бракеражную комиссию ответственность за контроль и закладку в котел продуктов питания;

3.2. возложить обеспечение записи в специальном журнале бракеража готовой кулинарной продукции, оценки готовых блюд, разрешения их к выдаче и персональной подписью.

4. Возложить ответственность на кладовщика ДОЧУ за:

4.1. бесперебойную работу холодильно - технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами;

4.2. сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранение и сроки реализации;

4.3. работу с поставщиками продуктов, питьевой воды, а именно ООО «Техресурс», название «Златогорка».

5. Возложить ответственность на повара ДОЧУ за:

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

5.2. правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов, проведение С-витаминизации 3-его блюда в соответствии с требованиями СанПиН;

5.3. организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;

5.4. совместное с мед.сестрой составление разнообразного меню;

5.5. выдачу готовой пищи только после снятия пробы;

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

5.7. ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;

6. Возложить ответственность на воспитателей групп за:

6.1. ежедневное вывешивание в уголке для родителей детского меню с указанием выхода блюд для разного возраста;

6.2. обеспечение приема пищи детьми;

6.3. соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;

6.4. формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;

6.5. организацию питьевого режима в группах, обеспечение безопасности качества питьевой воды в соответствии с требованиями СанПиН.

7. Контроль выполнения данного приказа возложить на заведующего ДОЧУ Миншатову Л.Г.

Директор
Заведующая

Н.М.Кузьмина
Л.Г. Миншатова