

ПРИКАЗ

от «12» августа 2024 г.

№ 84-О

«Об организации питания в МАДОУ в 2024-2025 учебном году»

В целях обеспечения полноценного питания воспитанников в соответствии с требованиями СанПиН, ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание в МАДОУ в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения, которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах.
2. Возложить ответственность на заведующего хозяйством Бунькову Е.И. за:
 - 2.1. разработку новой редакции десятидневного меню на основе Примерного с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания;
3. Возложить ответственность на кладовщика Усову О.А. за:
 - 3.1. контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов.
 - 3.2. сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранение и сроки реализации;
 - 3.3. работу с поставщиками продуктов.
 - 3.4. ежедневное вывешивание в уголке для родителей меню и рекомендуемого набора продуктов на ужин детям;
 - 3.5. составление ежедневного меню-требования установленного образца с учетом состояния здоровья детей с указанием выхода блюд для разного возраста;
 - 3.6. организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов.
 - 3.7. ежедневное проведение С-витаминизации третьего блюда непосредственно перед раздачей;
 - 3.8. ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной бухгалтерской ведомости;
4. Медицинскую сестру Хайдарову Ч.Х. назначить ответственным за:
 - 4.1. ведение контроля санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.
5. Возложить ответственность на завхоза Бунькову Е.В. за:
 - 5.1. бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами;
6. Возложить ответственность на шеф-повара Мазенну В.Я. за:
 - 6.1. хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;
 - 6.2. правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов, проведение С-витаминизации 3-его блюда в соответствии с требованиями СанПиН;
 - 6.3. совместное с завхозом и медсестрой составление разнообразного меню;
 - 6.4. выдачу готовой пищи только после снятия пробы;
 - 6.5. соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов).

7. Возложить ответственность на воспитателей и младших воспитателей за:
- 7.1. обеспечение приема пищи детьми;
 - 7.2. соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;
 - 7.3. формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;
 - 7.4. организацию питьевого режима в группах, обеспечение безопасности качества питьевой воды.
8. Контроль выполнения данного приказа оставляю за собой.

Заведующий МАДОУ



Т.И. Мантурова