

ПРИКАЗ

23.08.2021

№ 01-10/183

«Об организации питания детей в 2021-2022 учебном году».

С целью обеспечения полноценного, сбалансированного питания воспитанников муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 56» и исполнения Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 г. № 32 «Об утверждении СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в ДОУ на основе примерного 20-дневного меню для организации питания воспитанников в возрасте от 1,5 до 3х лет и от 3-х до 7 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения с 12-часовым режимом функционирования, утвержденным заведующим ДОУ.
2. Назначить ответственным за питание шеф-повара Калинкина С.В.
 - 2.1. Ответственному за питание, Калинкиной С.В. составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню.
 - 2.2. При составлении меню учитывать следующие требования: определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд: -при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка (либо в строке отсутствующего продукта);-в конце меню ставить подписи кладовщика, шеф-повара или повара, заведующий утверждает.
 - 2.3. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении- поварам, шеф-повару разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.
 - 2.4. Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующего ДОУ.

2.5. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых продуктов, наличие сертификатов несет ответственность кладовщик Супрунова С.А.

2.6. Кладовщику ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером.

3. Возложить ответственность за работу пищеблока на шеф-повара Калинин С.В.

4. Персоналу пищеблока:

4.1. Строго соблюдать технологию приготовления блюд (правила технологической обработки и приготовления пищи).

4.2. Своевременно получать необходимые по меню продукты точно по весу, проверяя их качество, не допускать использование их при малейшем признаке порчи.

4.3. Выдавать готовую продукцию только после снятия пробы бракеражной комиссией с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале готовой продукции.

4.4. Соблюдать график выдачи готовой пищи на группы в соответствии с нормой, согласно возрасту и количеству детей в группе.

4.5. При работе на технологическом оборудовании строго руководствоваться инструкцией по охране труда.

4.6. В пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране и технике безопасности, должностные инструкции; инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемиологического режима;

-картотеку технологии приготовления блюд;

-медицинскую аптечку;

-график закладки продуктов;

-график выдачи готовых блюд;

-нормы готовых блюд, контрольное блюдо;

-на пищеблоках должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

Отбор суточной пробы должен осуществляться назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2 °С до +6 °С.

- вымеренную посуду с указанием объема блюд.

5. Заместителю заведующего по АХР Кузьменковой Н.Н.

