

## ПРИКАЗ

11.01.2021 г.

№ 5-О/Д

### Об организации питания обучающихся и сотрудников МАДОУ № 123 в 2021 году.

С целью организации сбалансированного рационального питания детей, для формирования здорового образа жизни, охраны и укрепления здоровья, обеспечения социальных гарантий воспитанников, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по организации питания в ДООУ в 2021 году, соблюдением требованиям СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи». СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

#### ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать на 2021 год 5-х разовое горячее питание (завтрак, 2-ой завтрак, обед, полдник, ужин) воспитанников учреждения в соответствии с «Примерным 20-ти дневным планом-меню»
2. Всем работникам ДООУ строго соблюдать требования СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».
3. Утвердить график закладки основное продуктов
4. Утвердить график выдачи пищи с пищеблока в группы
5. Утвердить план мероприятий по контролю, за организацией питания.
6. **Назначить ответственным, за организацию и контроль питания в МАДОУ № 123 Заместителя заведующего по административно хозяйственной части, Изатулоеву Байрамкыз Аварбиевну.**  
Осуществлять систематический контроль:
  - за наличие на пищеблоке картотеки технологически карт приготовления блюд в соответствии с меню
  - за ведения табеля посещения детей в группах
  - организовать контроль, за выполнением должностных обязанностей работниками пищеблока

### **6.1. Возложить ответственность на Заведующих хозяйством.**

ул. Большая Садовая. 34 а – Оганнисян О.В, пер. Гвардейский д. 4 а Борисову Г.Т.

-составление меню

При составлении меню учитывать:

- норм на каждого ребенка в соответствии с возрастом, проставляя нормы выхода блюда
- изменение в меню вносить только с разрешения заведующего МАДОУ № 123
- в меню ставить подписи заведующего складом, одного из поваров, принимающих продукты склада
- содержанием холодильного оборудования, хранением продуктов, в соответствии с требованиями СанПин
- качеством поставляемой продукции в соответствии с установленными требованиями (сроки реализации, соответствии сертификатов качества)
- составление меню-требования накануне предшествующего дня, указанного в меню
- соблюдением норм температурного режима холодильного оборудования
- строго соблюдать требования. СанПиН за ранение продуктов в условиях склада
- вести необходимую документацию
- производить выдачу продуктов со склада в пищеблоке в соответствии с утверждённым меню не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню
- осуществлять качественный контроль, за поступающими продуктами питания в соответствии с установленными требованиями
- своевременность доставки продуктов, точного веса, количества, качество, и ассортимент продуктов питания
- представлять меню для утверждения заведующим до. 12.00 накануне предшествующего дня, указанного в меню
- Ежедневно вывешивать меню на специальном информационном стенде, на сайте учреждения, с фото блюд.

Ответственность за размещение меню на сайте возложить на Бибяеву В.Ю.

### **6.2 Возложить ответственность на Поваров.**

ул. Лермонтовская д. 12 - Юркина А.А, Бондаренко К.В.

ул. Большая Садовая 34, а Шенгоф. Н.Б.

пер. Гвардейский д. 4 а – Рыжик Н.П.

за:

- технологией приготовления пищи в соответствии с технологическими картами
- графиком выдачи готовой продукции
- график закладки продуктов
- ежедневным отбор суточной пробы готовой продукции и хранение ее в течении 48 часов (не считая субботы и воскресенье) в специальном холодильнике при температуре +2 ...+ 6
- ведением документации пищеблока (журнал бракеража готовой продукции и т.д

### **6.3. Возложить персональную ответственность, за качество организации детей в группах в соответствии с графиками питания на Воспитателей и Помощника воспитателей каждой из групп.**

- строго выполнять графики получения готовых блюд на пищеблоке



- раздача пищи производить только в отсутствие детей за столами
- соблюдать температурный режим
- не оставлять детей во время приема пищи без присмотра взрослых
- получать пищу в специально промаркированной емкости
- при приеме пищи использовать отдельную посуду

#### **6.4. Возложить ответственность на воспитателей групп**

- правильной сервировке стола
- доведением до каждого воспитанника норм питания
- формирования у воспитанников навыки культуры здорового питания, этикета приема пищи

#### **6.5. Возложить ответственность на Заведующих хозяйством**

- своевременного создавать материально-технические условия, для качественного организации питания воспитанников.
- систематически осуществлять проверку сохранности пищеблока, групп пищевых блоков и оборудования, а также его использованиями пищеблока по назначению

#### **6.6. Поварам, подсобному рабочему**

- работать только по утверждённому заведующему МАДОУ № 123 и правильному оформленному меню
- строго соблюдать технологию приготовлению блюда по утвержденным технологическим картам
- проводить закладку основных продуктов согласно утверждённому графику
- выдавать готовую продукции только после снятие пробы членами бракеражной комиссией с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюда в бракеражном журнале согласно графику выдачи пищи на групп.

7. На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по ОТ, пожарной безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима
- картотеку технологических карт приготовления блюд
- журнал здоровья работников пищеблока
- графики закладки основных продуктов
- объём готовых блюд в соответствии с возрастом, контрольные блюда
- суточную пробу (за 1 сутки)

8. Контроль за организацией питания оставляю ха собой

Заведующий \_\_\_\_\_



Мелконян Л.Ю.