

ПРИКАЗ

09.01.2019г.

№ 6

Об организации питания детей, распределении функциональных обязанностей между сотрудниками по организации питания воспитанников

В целях обеспечения полноценного, сбалансированного и рационального питания детей в МДОУ детский сад «Золотые зёрнышки», строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание в ДООУ 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 мед.сестру Приемохова А.М.
 - 2.1. Разработку десятидневного меню на основе Примерного с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания и согласование его с Роспротомнадзором;
 - 2.2. ежедневное вывешивание в уголке для родителей меню.
 - 2.3. контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств соблюдение правил холодной (первичной) обработки сырья с позиции наибольшей сохранности пищевых веществ и безопасности питания. Тепловую обработку (виды, этапность, продолжительность, температурные режимы). Особенности приготовления блюд детского питания.
 - 2.4. контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
 - 2.5. снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;
 - 2.6. ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;
 - 2.7. Работу с родителями, детьми, персоналом учреждения по вопросам здорового питания детей.
 - 2.8. Обеспечить контроль санитарного состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки. Регулярность и качество проведения текущей, генеральной уборки. Наличие маркированного уборочного инвентаря, условия его хранения
3. Мед.сестре Приемоховой А.М. обеспечить контроль за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока.
 - 3.1. Наличие личных медицинских книжек у сотрудников, своевременность прохождения ими плановых медицинских осмотров.
 - 3.2. Внешний вид работника, чистота санитарной одежды, наличие разовых (индивидуальных) салфеток, полотенец.
 - 3.3. Самоконтроль каждого работника за состоянием здоровья, ежедневная отметка об отсутствии заболеваний в журнале «Здоровье».
 - 3.4. Осмотр работников кухни на наличие гнойничковых заболеваний кожи, осмотр зева для выявления признаков катаральных состояний, регистрация результата осмотра в журнале.

- 3.5. Контролировать санитарное состоянием пищеблока, групп. Регулярность и качество проведения текущей, генеральной уборки.
- 3.6. Проводить обучение по санминимуму и соблюдению СанПиНа
4. Возложить ответственность на завхоза: Башилову Н.Ю. за:
- 4.1. бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой, разделочными досками и моющими средствами;
5. Возложить ответственность на поваров: Князеву Г.М., Кольванову С.В., Бондаренко Т.И. за:
- 5.1. хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;
- 5.2. правильное выполнение технологии приготовления блюд в соответствии с требованиями СанПиН;
- 5.3. выдачу готовой пищи только после снятия пробы;
- 5.4. соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов).
- 5.5. тепловую обработку (виды, этапность, продолжительность, температурные режимы).
- 5.6. Поварам контролировать наличие суточных проб их сохранность и правильность хранения. Пробы хранить в холодильнике в течении 48 часов.
- 5.7. Контролировать сбор пищевых отходов. Мероприятия по борьбе с насекомыми и грызунами.
6. Возложить ответственность на воспитателей за:
- 6.1. обеспечение приема пищи детьми;
- 6.2. соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;
- 6.3. формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;
7. Возложить на кладовщика Аспосову Н.В. ответственность за:
- 7.1. сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранение и сроки реализации; работу с поставщиками продуктов.
- 7.2. контроль за условиями транспортировки, качеством поступающего сырья и пищевых продуктов, их хранением.
- 7.3. Оценку качества поступающих продуктов (бракераж). Ознакомление с документацией, сопровождающей продукт (наличие сертификата соответствия, срок его действия, условия и сроки реализации, дата изготовления продукта).
- 7.4. Условия хранения продуктов (количество кладовых, их оборудование, соблюдение правил товарного соседства, сроки хранения сыпучих продуктов, овощей),
- 7.5. Соблюдение сроков реализации скоропортящихся и особо скоропортящихся пищевых продуктов, температурный режим в холодильных установках.
8. Контроль выполнения данного приказа оставляю за собой.

Заведующий:

Алексеева З.А.

С приказом ознакомлены:

Приемохова А.М.

Башилова Н.Ю.

Князева Г.М.

Кольванова С.В.

Бондаренко Т.И.

Окунькова Л.Е.

Гусакова В.Н.

Калабухова С.В.

Черемных Е.Ю.

Чубакова Г.А.

Ковярова О.Н.

Шаповал Л.И.

Шахворостова Е.Г.

Сусллова Н.В.

Гавриленкова А.Ф.

Захарова У.В.

Фомина Т.В.

Саёноква Н.Ю.

Туманова Т.Н.

Павлюк Л.А.

Неонова О.Н.

Аспосова Н.В.