

## П Р И К А З

01.09.2023

№ 447

г. Краснодар

### ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

В целях организации в МАДОУ МО г.Краснодар «Центр – детский сад № 115» сбалансированного рационального питания воспитанников, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с нормативными документами, выполнения натуральных норм, а также осуществления контроля за организацией и качеством питания, п р и к а з ы в а ю:

1. Организовать четырехразовое питание детей (завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник) в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», 10-ти дневным меню, утвержденным заведующим МАДОУ.

2. Возложить ответственность на заведующего производством Корецкую Н.Ю. за:

– разработку десятидневного меню с учетом новых СанПиН 2.3/2.4.3590-20, на основе Примерного с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания и согласование его с заведующим;

– ежедневное вывешивание в уголке для родителей меню на день для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;

– составление ежедневного меню-требования установленного образца с указанием выхода блюд для групп раннего и дошкольного возраста;

– организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены пищевой продукции при отсутствии основных продуктов (приложение № 11 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

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

– контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;

– снятие и правильное хранение суточных проб готовой продукции;

– оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;

– ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной бухгалтерской ведомости;

– ведение контроля санитарного состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.

3. Возложить ответственность на заместителя заведующего Бойко Г.С. за:

– регулярную качественную работу бракеражной комиссии;

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

– работу с поставщиками продуктов;

– организацию еженедельных (1 раз в неделю) санитарных рейдов с внесением записи в санитарный журнал.

4. Возложить ответственность на шеф-повара Скеленчеву Н.В. за:

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

– правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов, в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

– выдачу готовой пищи только после снятия пробы;

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

– соблюдение графика выдачи продуктов питания на группы.

5. Возложить ответственность на заместителя заведующего Шабаеву А.Н., старшего воспитателя Морозову Т.М. за:

– осуществление контроля за соблюдением режима питания воспитанников в группах;

– организацию работы по формированию культурно-гигиенических навыков у воспитанников;

– организацию работы по психолого-педагогическому просвещению родителей по вопросам правильного питания детей раннего и дошкольного возраста.

6. Возложить ответственность на воспитателей и младших воспитателей групп за:

– соблюдение режима питания воспитанников;

– соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;

– формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;

– организацию питьевого режима.

7. Общий контроль за организацией питания в МАДОУ оставляю за собой.

8. Контроль за выполнением данного приказа оставляю за собой.

И.о. заведующего



Т.В.Сикович