

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад №1 «Космос» города Евпатории Республики Крым»

ПРИКАЗ

09.01.2018г.

№18 /01-11

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

В целях обеспечения полноценного, сбалансированного и рационального питания детей в МБДОУ «ДС №1 «Космос», строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание в ДОУ 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 старшую диетсестру Антоненко Е.И.**
 - 2.1. Разработку десятидневного меню на основе Примерного с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания и согласование его с Роспромдзором;
 - 2.2. ежедневное вывешивание в уголке для родителей меню и рекомендуемого набора продуктов на ужин детям;
 - 2.3. составление ежедневного меню-требования установленного образца с учетом состояния здоровья детей с указанием выхода блюд для разного возраста;
 - 2.4. организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;
 - 2.5. контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи; 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.
 - 2.6. контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
 - 2.8. снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;
 - 2.9. ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;
 - 2.10. ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной бухгалтерской ведомости;
 - 2.11. Работу с родителями, детьми, персоналом учреждения по вопросам здорового питания детей.
 - 2.12. 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. Медсестре Смирновой Н.С.

контроль за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока..

Наличие личных медицинских книжек у сотрудников, своевременность прохождения ими плановых медицинских осмотров.

3.1. Внешний вид работника, чистота санитарной одежды, наличие разовых (индивидуальных) салфеток, полотенец.

3.2. Самоконтроль каждого работника за состоянием здоровья, ежедневная отметка об отсутствии заболеваний в журнале «Здоровье».

3.3. Осмотр работников кухни на наличие гнойничковых заболеваний кожи, осмотр зева для выявления признаков катаральных состояний, регистрация результата осмотра в журнале.

3.4. Контролировать санитарного состоянием пищеблока, групп. Регулярность и качество проведения текущей, генеральной уборки.

3.5.. Проводить обучение по санминимуму и соблюдению СанПиНа

3. Возложить на бракеражную комиссию ответственность за контроль и закладку в котел продуктов питания ,бракераж готовых блюд

Председатель: Ницакова Е.Н - заместитель заведующей

Члены комиссии:

Гасюнас И.В. - шеф-повар

Антоненко Е.И. - диетсестра

4. Возложить ответственность на завхоза Алексеева Ю.М. за:

4.1. бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой. разделочными досками и моющими средствами;.

5. Возложить ответственность на шеф-повара Гасюнас И.В. 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. совместное с диетсестрой составление разнообразного меню;

5.4. выдачу готовой пищи только после снятия пробы;

5.5. соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождение на горячей плите (не более 2-х часов).

5.6. тепловую обработку (виды, этапность, продолжительность, температурные режимы).

5.7. Шеф-повару и поварам контролировать наличие суточных проб их сохранность и правильность хранения . Пробы хранить в холодильнике в течении 48 часов. В случае отсутствия диетсестры (отпуск, болезнь) разрешить снимать пробу готовых блюд шеф-повару.

5.8. 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 Мяло Н.И. 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

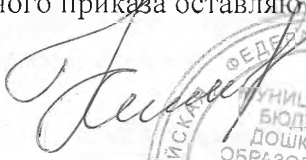
и сроки реализации, дата изготовления продукта).

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:



Г.Н. Клешевич

С приказом ознакомлены:

Гасюнас И.В.
Антоненко Е.И.
Алексеев Ю.М.
Мяло Н.И.
Смирнова Н.С.



Воспитатели: