

Ханты-Мансийский автономный округ - Югра
(Тюменская область)

АДМИНИСТРАЦИЯ НИЖНЕВАРТОВСКОГО РАЙОНА

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «НОВОАГАНСКИЙ ДЕТСКИЙ САД КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА «ЛЕСНАЯ СКАЗКА»

ПРИКАЗ

ул. Энтузиастов, 12а, пгт. Новоаганск, Нижневартовский район, Ханты-Мансийский автономный округ – Югра
(Тюменская область), 628647

Тел./факс: 8(34668), 61-9-03, e-mail: lskaska86@mail.ru

от 02.09.2024

№ 160

Об организации питания в
МБДОУ «Новоаганский ДСКВ
«Лесная сказка» в 2024-2025
учебном году ДОУ

В целях обеспечения полноценного питания детей, руководствуясь 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. Возложить ответственность на старшего повара Данилову С.П. за:
 - 1.1. составление ежедневного меню-требования установленного образца с учетом состояния здоровья детей с указанием выхода блюд для разного возраста;
 - 1.2. организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;
 - 1.3. контроль за правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи;
 - 1.4. снятие пробы и записи в специальном «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче.

2. Возложить ответственность на медицинскую сестру за:

2.1. контроль за соблюдением санитарно-противоэпидемического режима на пищеблоке с обязательной отметкой в «Тетради санитарного состояния учреждения» по мере необходимости, но не реже 1 раза в неделю;

2.2. ведением контроля санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки;

2.3. контроль за правильностью отбора и хранения суточных проб, проводимого ответственным лицом;

2.4. осмотр сотрудников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей;

2.5. проведение санитарно-просветительной работы среди воспитанников, их родителей и педагогов, посвященную основам рационального питания;

2.6. контроль за проведением С-витаминизации 3-х блюда непосредственно перед раздачей.

3. Возложить ответственность на специалиста по административно-хозяйственной деятельности Косенко Л.И. за бесперебойную работу холодильного и технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами.

4. Возложить ответственность на поваров Данилову С.П., Гордиенко Л.В. за:

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

4.2. правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов, проведение С-витаминизации 3-его блюда в соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20;

4.3. выдачу готовой пищи только после снятия пробы;

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

4.5. соблюдение должностных обязанностей, технологии приготовления блюд в соответствии с меню-раскладкой и технологическим картам;

4.6. ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение.

5. Калькулятору Колюко О.В.:

5.1. расходы на организацию питания осуществлять из расчёта 228 рублей в день на 1 воспитанника.

5.2. строго следить за наличием продуктов в количестве двухнедельного запаса и соответствие их ценовым договорным обязательствам (спецификации).

5.3. следить за правильностью хранения и соблюдения срока реализации продуктов;

