

**ПРИКАЗ**

от 19.09.2022 г.

№ 87

*«Об организации питания»*

В целях обеспечения полноценного питания детей МБДОУ «ЦРР – детский сад №42» в соответствии с требованиями Сан Пин 2.3/2.43590-20

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Организовать питание в ДОУ в соответствии с правилами и нормами Сан Пин, которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах.
2. Возложить ответственность на заместителя заведующего по ОЗ и ОПВ Плуткову И.М.:
  - 2.1. составление ежедневного меню установленного образца, с учетом состояния здоровья детей, с указанием выхода блюд для разного возраста;
  - 2.2. организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов, при отсутствии основных продуктов;
  - 2.3. ежедневное вывешивание меню в уголке для родителей;
  - 2.4. контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
  - 2.5. ежедневное проведение С витаминизации третьего блюда непосредственно перед раздачей;
  - 2.6. контроль правильного хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
  - 2.7. снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале готовых блюд, оценка и решение их к выдаче;
  - 2.8. ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное ее хранение;
  - 2.9. ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной ведомости;
  - 2.10. ведение контроля санитарного состояния пищеблока, его использования по назначению.
3. Создать бракеражную комиссию в составе:  
Пантелеева Е.Н.  
Плуткова И.М.

3.1. возложить на бракеражную комиссию ответственность за контроль и закладку в котел продуктов питания.

4. Возложить ответственность на кладовщика. Еленок О.Ю.:

4.1. бесперебойную работу холодильного и технологического оборудования;

4.2. сохранность, хранение продуктов питания и сроки реализации;

4.3. работу с поставщиками.

5. Возложить ответственность на поваров:

Ильичеву Т.А., Павлычеву Т.В. за:

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

5.2. правильное выполнение технологии приготовления первых и вторых блюд, салатов, С витаминизации третьего блюда в соответствии с требованиями Сан Пин;

5.3. выдачу готовой продукции только после снятия пробы;

5.4. соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите не более двух часов;

5.5. обеспечить сохранность кухонной посуды и технологического оборудования.

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 и правил этикета у детей;

6.4. организация питьевого режима в группах, обеспечение качества питьевой воды (замена каждые 3 часа).

7. Контроль выполнения приказа оставляю за собой.

Заведующий \_\_\_\_\_ Е.Н. Пантелеева

