

АДМИНИСТРАЦИЯ МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДСКОГО ОКРУГА «ВОРКУТА»
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ДЕТСКИЙ САД № 55 КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА «ЧУДЕСНИЦА» Г. ВОРКУТЫ
«Быдсяма 55 №-а челядьёс видзанін «Чудесница»
школабдз велёдан муниципальной сьёмкуд учреждение Воркута к.

169907, Республика Коми, г. Воркута, ул. Ленина, д. 57В, тел./факс 8 (82151) 6-73-73
e-mail: ya.mdou55@yandex.ru

П Р И К А З

от 27.08.2022 года

№81/05-03

**Об организации питания
в МБДОУ «Детский сад № 55 комбинированного вида «Чудесница» г. Воркуты на
2022-2023 учебный год**

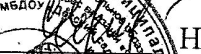
В целях обеспечения полноценного питания детей в соответствии с требованиями СП 2.4. 3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи".

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание в МБДОУ в соответствии с правилами и нормами СП 2.4. 3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах.
2. Возложить ответственность на заведующего производством (Закиеву Н.А.) за:
 - 2.1. разработку десятидневного меню на основе Примерного с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания;
 - 2.2. ежедневное вывешивание в уголке для родителей меню;
 - 2.3. составление ежедневного меню-требования установленного 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;
 - 2.6. 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;
 - 2.7. 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 ведомости;
 - 2.11. ведение контроля санитарного состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.
 - 2.12. соблюдение нормативно-правового обеспечения по выполнению требований к организации детского питания.
 - 2.13. соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов).
3. Возложить ответственность на заместителя заведующего по АХР (Быковскую Э.Е.) за:
 - 3.1. бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой, моющими и дезинфицирующими средствами.
4. Возложить ответственность на кладовщика (Сергееву А.Г.) за:

- 4.1. выполнение требований к приему и реализации продуктов питания, условиям хранения и реализации пищевых продуктов детского питания.
- 4.2. выполнение требований к качеству поступающих продуктов питания их сроки годности.
- 4.3. контроль поступающих документов скоропортящихся продуктов в системе Меркурий.
5. Возложить ответственность на воспитателей за:
 - 5.1. обеспечение приема пищи детьми;
 - 5.2. соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;
 - 5.3. формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;
 - 5.4 организацию питьевого режима в группах, обеспечение безопасности качества питьевой воды.
6. Контроль выполнения данного приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ

«Детский сад № 55 комбинированного вида» г. Воркуты  Н.И. Схабовская

С приказом ознакомлены:

