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» школаёдз велёдан муниципальнёй сьёмкуд учреждение Воркута к.

169907, Республика Коми, г. Воркута, ул. Ленина, д. 57В, тел./факс 8 (82151) 6-73-73 e-mail: ds_55_vork@edu.rkomi.ru

ПРИКАЗ

от 31.05.2023 года

 $N_{2}3/05-03$

Об организации питания на летний период в МБДОУ «Детский сад № 55 комбинированного вида » г. Воркуты

В целях обеспечения полноценного питания детей в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.3648-20 .

ПРИКАЗЫВАЮ:

- 1. Организовать питание в МБДОУ в соответствии с правилами и нормами СанПиН 2.4.3648-20, 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., а во время отсутствия на и.о. кладовщика Звереву Г.Ю. за:
- 2.1.корректировку меню на основе утвержденного 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 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;
- 2.6.ежедневное проведение С-витаминизации третьего блюда непосредственно перед раздачей;
 - 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 выдачи;
 - 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.
 - 3. Возложить ответственность на заместителя заведующего по АХР Быковскую Э.Е. за:
- 3.1. бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами;

- 4. Возложить ответственность на поваров 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 СанПиН;
 - 4.3. совместное с медсестрой по договоренности составление разнообразного меню;
 - 4.4. выдачу готовой пищи только после снятия пробы;
- 4.5. соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождение на горячей плите (не более 2-х часов).
 - 5. Возложить ответственность на кладовщика за:
- 5.1. выполнение требований к оборудованию пищеблока, к условиям хранения и реализации пищевых продуктов детского питания.
 - 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;
- 6.4 организацию питьевого режима в группах, обеспечение безопасности качества питьевой воды.
 - 7. Делопроизводителю ознакомить с данным приказом всех заинтересованных лиц.