

## **ПРИКАЗ**

**От 31 августа 2021 года**

**№ 332/ОД**

### **«Об организации питания воспитанников в 2021-2022 учебном году»**

В целях обеспечения полноценного питания детей в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590 - 20, на основании Положения об организации детского питания в МБДОУ детский сад № 8 «Мозаика»

### **ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Организовать питание в структурном подразделении МБОУ «СОШ №20 с УИОП» в соответствии с правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590 – 20 которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах.

2. Возложить на ответственного за питание (либо лица временно исполняющего обязанности ответственного за питание) за:

- контроль за организацией рационального питания детей;
- составление ежедневного меню-требования установленного образца с указанием выхода блюд для раннего и дошкольного возраста;
- соблюдением норм питания;
- ежедневный подсчет калорийности пищи;
- проведение С- витаминизации блюд;
- ежедневное вывешивание меню в информационных центрах для родителей

2. Возложить ответственность на медицинскую сестру Юрину Н.И. за:

- ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции;
- закладку основных продуктов при приготовлении;
- технологией приготовления пищи;
- снятие пробы и записи в журнале бракеража готовой продукции и разрешения к выдаче пищи;
- ежедневный осмотр работников пищеблока на предмет внешних заболеваний с занесением результатов осмотра в журнал здоровья.

5. Возложить ответственность на кладовщика Моисееву Н.И. за:

- своевременность поставки продуктов, точность веса, качество, количество и ассортимент продуктов питания;
- осуществление качественного контроля над поступающими продуктами питания в соответствии с установленными требованиями;
- оформление актов на обнаруженные некачественные продукты и или их недостачу, принятие мер по возврату поставщикам некачественной продукции;
- неукоснительное соблюдение требований СанПин за хранением продуктов в условиях склада;
- выдачу продуктов со склада в пищеблоке в соответствии с утвержденным меню;
- ведение журнала учета температурного режима холодильного оборудования;
- ведение журнала бракеража сырой продукции;
- отслеживать (на протяжении всего цикла: от сырья до готового продукта) на сайте ФГИС «Меркурий» все товары, которые контролирует Россельхознадзор, подлежащие обязательной электронной сертификации.

6. Возложить ответственность на завхоза Шмелева С.Ю. за:

- бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования
- оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами.

7. Возложить ответственность на повара Калабину В.Т., Игумнову Л.В. за:

- соблюдение технологии приготовления блюд согласно технологическим картами и утвержденному меню;
- выдачу готовой пищи после снятия пробы на бракераж;
- контроль за нормативным состоянием пищеблока (содержание инвентаря, посуды, наличие инструкции по ОТ, картотеки технологических карт приготовления блюд,)
- соблюдение норм температурного режима выдачи готовых блюд;
- соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов);

8. Возложить ответственность на воспитателей и младших воспитателей за:

- обеспечение приема пищи детьми;
- соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;
- формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;
- организацию питьевого режима в группах, обеспечение безопасности качества питьевой воды.

9. Утвердить график выдачи пищи на холодный период года

Директор



/Н.А.Халиуллина/

С приказом ознакомлен (а):