



## П Р И К А З

11.01.2024 г.

№ 28

г. Ижевск

### **об организации питания в ДОУ в 2024 г.**

В соответствии с постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"» (далее – СанПиН), постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"», положением об организации питания воспитанников, с целью обеспечения социальных гарантий и организации сбалансированного питания воспитанников детского сада,

#### **П Р И К А З Ы В А Ю:**

1. Организовать питание в МБДОУ в соответствии с правилами и нормами СанПиН, которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах.
2. Возложить ответственность на кладовщика Е.В. Ревецкую, калькулятора Набиуллину Р.Н 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 и на официальном сайте ДОУ меню детям;
  - 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. контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;

- 2.7. снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд» и разрешения их к выдаче;
- 2.8. ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;
- 2.9. ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи накопительной бухгалтерской ведомости;
- 2.10. введение контроля санитарного состояния пищеблока, ее оборудования, инвентаря посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки;
- 2.11. ответственность за контроль и закладку в котел продуктов питания.
3. Возложить ответственность на заместителя заведующего по ХР Е.В. Ревецкая за бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами;
4. Возложить ответственность на кладовщика Ревецкую Елену Владимировну за:
  - 4.1. сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранение, сроки реализации;
  - 4.2. работу с поставщиками продуктов.
5. Возложить ответственность на повара Волкову Ларису Раисовну за:
  - 5.1. хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;
  - 5.2. правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов, проведение С-витаминизации 3-его блюда в соответствии с требованиями СанПиН;
  - 5.3. выдачу готовой пищи только после снятия пробы;
  - 5.4. соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождение на горячей плите (не более 2-х часов).
6. Контроль выполнения данного приказа оставляю за собой.

Заведующий

Л.Р. Глимьянова