

### Приказ №16

01.09.2021г

#### «Об организации питания детей 2021-2022 учебный год»

В целях обеспечения полноценного питания детей в соответствии с требованиями СанПина 2.3/2.4.3590-20 «санитарно-эпидемиологических требований к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольном образовательном учреждении

Приказываю:

1. - Разработать десятидневное меню на основе примерного с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания,
  - ежедневное вывешивание меню, в уголке для родителей.
  - составление ежедневного меню-требования установленного образца с учетом состояния здоровья детей с указанием выхода блюд для разного возраста.
  - Контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств блюд.
  - снятия проб и записи в специальном бракеражном журнале готовых блюд, оценки готовых блюд и разрешения их выдачи.
  - ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное ее хранение;
  - ведения контроля санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря. Посуды их хранения, маркировки и правильного использования по назначению их обработки;
  - ежедневное проведение С-витаминизации третьего блюда непосредственно перед раздачей;
  - ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи на накопительной бухгалтерской ведомости;
  - организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;
  - Исполнение обязанностей заведующего МАОУ «Белочка», в его отсутствие, в рамках организации безопасного питания детей.
2. Возложить ответственность на завхоза Цырену СС за бесперебойную работу холодильно-технического оборудования.
  - оснащение кухонным инвентарем, посудой и моющим средствами;
  - сохранность и транспортировку продуктов питания их хранения и сроки реализации.
  - работу с поставщиком продуктов.
3. - Возложить ответственность на повара-Гарину Т.А.
  - хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;
  - правильное выполнение технологически приготовленные 1-х, 2-х блюд, салатов.
  - проведение С-витаминизации 3-го блюда в соответствии с требованием СанПин.
  - совместно с завхозом составить разнообразное меню.
  - выдачу готовой пищи только после снятия пробы.- соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска на горячей плите ( не более 2-х часов)

4. Возложить ответственность на помощников воспитателей Дашиеву И.В., Балданову Б.Ж., Белобородову С.Н. за обеспечения приема пищи детьми;  
-Организацию питьевого режима в группах, обеспечения безопасности качества питьевой воды.
5. Контроль за исполнением данного приказа.

Заведующая MAOY «Белочка» / Березовская / Березовская Н.Т.

С приказом ознакомлены:

Цыренова С.С. / [подпись] /  
Гарина Т.А. / [подпись] /  
Балданова Б.Ж. / [подпись] /  
Белобородова С.Н. / [подпись] /  
Дашиева И.В. / [подпись] /