

## ПРИКАЗ

от 01 сентября 2022 года

№ 95/4

### **«Об организации горячего питания в структурном подразделении «Дорогорский детский сад».**

В целях организации горячего питания в структурном подразделении «Дорогорский детский сад» на должном уровне в 2022 – 2023 учебном году и качественного приготовления пищи, соблюдения всех норм и правил гигиены приказываю:

1. Директору школы Башловкиной А.В.:
  - 1.1. обеспечить школьную столовую продуктами питания с 1 сентября 2022 года.
  - 1.2. установить время горячих завтраков, обедов и ужинов для воспитанников детского сада: 9.00 – завтрак; 12.00 – обед; 16.00 - ужин.
  - 1.3. вести журнал готовой продукции с учётом выявления сроков реализации продуктов питания.
2. Повару Чешковой О.С.:
  - 2.1. провести все расчёты согласно существующим нормам выполнения всех правил СанПиНа, иметь утверждённое перспективное меню на 10 дней, представлять ежедневный отчёт по израсходованным продуктам питания.
  - 2.2. Организовать питание в детском саду в соответствии с правилами и нормами СанПиН 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.
3. Возложить ответственность на повара Чешкову О.С. за:
  - 3.1. разработку десятидневного меню на основе Примерного с учётом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания и согласование его с ФБУЗ «Центр

гигиены и эпидемиологии в Архангельской области, в Пинежском, Мезенском и Лешуконском районах;

3.2. организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;

3.3. контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;

3.4. ведение контроля за санитарным состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки;

4. Возложить ответственность на кладовщика Таранину Г.К за:

4.1. контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;

4.2. ежемесячный подсчет ингредиентов по накопительной бухгалтерской ведомости;

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

4.4. сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранение и сроки реализации;

4.5. работу с поставщиками продуктов.

4. Создать бракеражную комиссию в составе:

1. Воспитатель Федотова Т.И.

2. Воспитатель Жидких М.В.

3. Повар Чешкова О.С.

4.1. возложить на бракеражную комиссию ответственность за контроль и закладку в котел продуктов питания, снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале готовых блюд, оценки готовых

блюд и разрешения их к выдаче.

5. Возложить ответственность на повара Чешкову О.С 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-витаминации 3-его блюда в соответствии с требованиями СанПиН;
- 5.3. составление разнообразного меню;
- 5.4. выдачу готовой пищи только после снятия пробы;
- 5.5. соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов).

6. Возложить ответственность на воспитателей за:

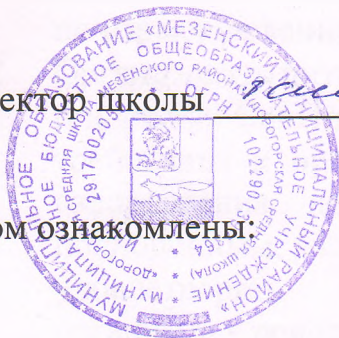
- 6.1. обеспечение приема пищи детьми;
- 6.2. соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;
- 6.3. формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;
- 6.4. ежедневное вывешивание меню в родительском уголке.

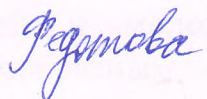
7. Контроль выполнения данного приказа оставляю за собой.

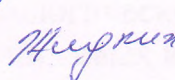
Директор школы

 А.В.Башловкина

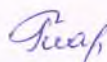
С приказом ознакомлены:



 Т.И.Федотова 01.09.2022г.

 М.В.Жидких 01.09.2022г.

 О.С.Чешкова 01.09.2022г.

 Г.К.Таранина 01.09.2022г.