

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 5 «МОРЯЧОК»  
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОД-КУРОРТ ГЕЛЕНДЖИК**

г. Геленджик, мкр. Северный, д. 8, тел. 8(86141) 26258

**ПРИКАЗ**

« 11 » апреля 2022 г.

№ 99/4 о/с

**Об организации питания в ДОУ**

В связи с изменениями в кадровом составе, в целях организации сбалансированного рационального питания детей в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, обеспечения полноценного питания детей в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п р и к а з ы в а ю:

1. Организовать питание в МАДОУ д/с №5 «Морячок» в соответствии с правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20, которое должно полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах.

2. Утвердить график выдачи пищи с пищеблока МАДОУ д/с №5 «Морячок» на 2021-2022г.

3. Утвердить список ответственных за организацию питания в МАДОУ д/с №5 «Морячок»:

- шеф-повар – Комарова А.С.;
- кладовщик – Козырева Н.Е.;
- заместитель заведующего по АХР – О.А. Сорокина;

4. Соблюдать 10-ти дневное меню, с учетом физиологических потребностей в энергии, пищевых веществах и рекомендуемых суточных наборов продуктов питания и сезонности для детей дошкольного возраста. Назначить ответственными: шеф-повар Комарова А.С.

5. Составлять ежедневно меню требования, утверждать заведующим ДОУ. Назначить ответственными: шеф-повар Комарова А.С.

6. Вносить изменения в меню требование, в случае (несвоевременного завоза продуктов, недоброкачества продукта и т.д.), составлять акт, объяснительную с указанием причины, утверждать заведующим ДОУ. Назначить ответственными: шеф-повар Комарову А.С., кладовщик Козырева Н.Е., заместитель заведующего по АХР Сорокина О.А.

7. Проводить замену продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов. Назначить ответственными: шеф-повар Комарову А.С.

8. Осуществлять контроль за правильной кулинарной обработкой, выходом блюд и вкусовых качеств пищи. Назначить ответственными: шеф-повар Комарову А.С., членов бракеражной комиссии.

9. Вести ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной бухгалтерской ведомости. Назначить ответственным: шеф-повара Комарова А.С.

10. Осуществлять контроль за санитарным состоянием пищеблока, оборудованием, инвентарем, посудой, их хранением, маркировкой и правильным использованием по назначению, обработки. Назначить ответственными: шеф-повар Комарова А.С., заместитель заведующего по АХР Сорокина О.А.

11. Проводить ежедневное С-витаминизацию третьего блюда непосредственно перед раздачей. Назначить ответственными: шеф-повар Комарова А.С., заместитель заведующего по АХР Сорокина О.А.

12. Снимать пробы и вести запись в журнале контроля за качеством готовой пищи (бракеражный), оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. Назначить ответственными: шеф-повар Комарова А.С., членов бракеражной комиссии.

13. Проводить ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и обеспечить правильное хранение. Назначить ответственным: шеф-повара Комарова А.С.

14. Обеспечить контроль за хранением и соблюдение сроков реализации продуктов и их хранения. Назначить ответственными: шеф-повар Комарова А.С., кладовщик Козырева Н.Е.

15. Осуществлять выдачу продуктов со склада до 17:00 текущего дня. Назначить ответственными: шеф-повар Комарова А.С., кладовщик Козырева Н.Е.

16. Заместителю заведующего по АХР обеспечить постоянную работу холодильно-технологического оборудования, своевременное оснащение кухонным инвентарем, посудой и моющими средствами. Назначить ответственным: заместитель заведующего по АХР Сорокина О.А.

17. Соблюдать выполнение технологии приготовления 1-х, 2-х и 3-х блюд. Назначить ответственными: шеф-повар Комарова А.С.

18. Производить выдачу готовой пищи только после снятия пробы и согласно утвержденного графика. Ответственные: шеф-повар Комарова А.С., члены бракеражной комиссии.

19. Соблюдать время с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-часов). Назначить ответственным: шеф-повар Комарова А.С.

20. Обеспечить безопасность качества питьевой воды в соответствии с требованиями СанПиН, с обновлением каждые 2-а часа. Назначить ответственными: шеф-повар Комарова А.С.,


21. Контроль за выполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий


Т.Г. Беловол

С приказом ознакомлен(а):

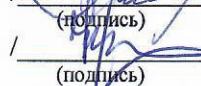
« 11 » апреля 20 22 г.

 / О.Н. Сорокина  
(подпись) (расшифровка подписи)

« 11 » апреля 20 22 г.

 / Комарова А.С.  
(подпись) (расшифровка подписи)

« 11 » апреля 20 22 г.

 / Юзикова Н.С.  
(подпись) (расшифровка подписи)