

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
АДМИНИСТРАЦИИ ГОРОДА МЕГИОНА

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ
ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
№15 «ЮГОРКА»

П Р И К А З

от «04» сентября 2018г.

№ 301-О

Об организации питания в муниципальном автономном дошкольном
образовательном учреждении №15 «Югорка»

В целях обеспечения полноценного питания детей согласно нормам СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» в муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении № 15 «Югорка»

приказываю:

1. Шеф-повару О.А. Мохник обеспечить:

1.1. Разработку десятидневного меню на основе Примерного с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания.

1.2. Составление ежедневного, разнообразного меню-требования установленного образца с учетом состояния здоровья детей с указанием выхода блюд для разного возраста.

1.3. Ежедневное размещение в уголке для родителей меню и список рекомендуемого набора продуктов детям на ужин.

1.4. Замену продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов.

1.5. Контроль в соответствии с нормами и требованиями кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи.

1.6. Выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов, ежедневное проведение С-витаминизации третьего блюда в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» непосредственно перед раздачей.

1.7. Снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче.

1.8. Ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное ее хранение.

1.9. Соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов).

1.10. Ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной бухгалтерской ведомости.

1.11. Ведение контроля санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки на пищеблоке.

1.12. Составление меню для детей с пищевыми аллергиями, учитывая медицинское заключение.

1.13. Сохранность продуктов питания, их хранение и сроки реализации.

1.14. Систематическую работу с родителями по вопросам здорового питания.

2. Создать бракеражную комиссию в составе:

Председатель комиссии:

- старший воспитатель С.А.Козицына

Члены комиссии:

- социальный педагог Г.Ф. Шаймуратова

- специалист по закупкам Л.В. Верещак

3. Заместителю директора Л.В. Кирдяшевой обеспечить бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарем, посудой и моющими, дезинфицирующими средствами.

4. Воспитателям муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения №15 «Югорка» обеспечить:

4.1. Прием пищи детьми в соответствии с режимом дня.

4.2. Соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи.

4.3. Формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета.

4.4. Питьевой режим в группах.

5. Кладовщику Э.Г. Смирновой ежедневно осуществлять приемку поступающих в МАДОУ №15 «Югорка» пищевых продуктов, проверять наличие документов, подтверждающих их происхождение, качество и безопасность.

6. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор



С.В.Власова