

Администрация Петрозаводского городского округа

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
Петрозаводского городского округа «Детский сад №105»
(МДОУ «Детский сад №105»)

Приказ

01.09.2025

№33-осн.

Об организации питания

В целях обеспечения полноценного питания детей в соответствии с требованиями СанПин., приказываю:

1. Организовать питание в МДОУ «Детский сад №105» в соответствии с правилами и нормами СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах.
2. Возложить ответственность на калькулятора Матикайнен О.Г. за:
 - 2.1. Разработку десятидневного меню на основе Примерного с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания, утвержденные заведующим МДОУ «Детский сад №105»;
 - 2.2. Ежедневное вывешивание в уголке для родителей меню с указанием объемов порций;
 - 2.3. Составление ежегодного меню-требования установленного образца с учетом состояния здоровья детей с указанием выхода блюд для разного возраста;
 - 2.4. Организация замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных;
 - 2.5. Контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
 - 2.6. Ежедневное проведение С-витаминизации третьего блюда непосредственно перед раздачей, с фиксированием в журнале;
 - 2.7. Контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
 - 2.8. Снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;
 - 2.9. Ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;
 - 2.10. Ежемесячный подсчёт ингредиентов и калорийности пищи по накопительной бухгалтерской ведомости;
 - 2.11. Ведение контроля санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки;
 - 2.12. Ведение контроля санитарного состояния буфетных в группах, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки;
 - 2.13. Ведение контроля за организацией питания групп, раскладки готовых блюд с учётом объемов порций;
 - 2.14. Ведение контроля за графиком выдачи готовых блюд и их доставки.
3. Создать бракеражную комиссию на 2025-20256 учебный год в составе;
 - Галицына О.В. – заместитель заведующего по ВМР
 - Рысник Р.И.- заведующий хозяйством

- Вендичанская Т.А. – Шеф – повар
- Матикайнен О.Г. – калькулятор
- Дежурный повар

3.1. Возложить на бракеражную комиссию ответственность за контроль и закладку в котел продуктов питания.

4. Возложить на заведующего хозяйством Рысник Р.И. за;

4.1. Бесперебойную работу холодильно – технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарем, посудой и моющими средствами.

5. Возложить ответственность на кладовщика Матусевич С.В. за ;

5.1. Сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранения и сроки реализации;

5.2. Работу с поставщиками продуктов.

6. Возложить ответственность на шеф- повара Вендичанскую Т.А. за;

6.1. Маркировку, хранение, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;

6.2. Правильное выполнение технологии приготовления 1-х, 2-х блюд, салатов, проведение С-витамнизации 3-его блюда в соответствии с требованиями СанПин;

6.3. Совместное с кладовщиком и калькулятором составление разнообразного меню;

6.4. выдачу готовой пищи только после снятия пробы;

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

7. Возложить ответственность на воспитателей за;

7.1. Обеспечение приёма пищи детьми;

7.2. Соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;

7.3. Формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета.

8. Возложить ответственность на младших воспитателей за;

8.1. Получение, доставку в группу, выдачу питания в соответствии с графиком выдачи питания и нормам СанПин 2.3/2.4.3590-20;

8.2. Организацию питьевого режима в группах, обеспечение безопасности качества питьевой воды.

9. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Заведующий



С.А.Чернова