

ПРИКАЗ

10.01.2023

№ 47

О назначении ответственного за организацию
питания и питьевого режим воспитанников

В соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», с целью организации сбалансированного и рационального питания детей, формирования здорового образа жизни, охраны и укрепления здоровья, обеспечения социальных гарантий воспитанников, а также осуществления контроля по организации питания в МДОУ «Детский сад комбинированного вида № 17» в 2023 году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить ответственным за организацию питания и питьевого режим воспитанников в МДОУ «Детский сад комбинированного вида № 17» медицинскую сестру Мухомадееву Элли Викторовну
 2. Мухомадеева Элла Викторовна медицинская сестра обязана выполнять следующие обязанности:
 - разработку ежедневного меню-требования установленного образца, на основе утвержденного основного 10 - дневного меню для детей от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет с 12 часовым пребыванием в МДОУ «Детский сад комбинированного вида № 17», с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и направлять его на подписание заведующему
 - размещение на информационном стенде утвержденного меню на следующий день с указанием выхода блюд, калорийности и рекомендуемого набора продуктов на ужин дома, ежедневно до 17.00;
 - обеспечение технологическими картами приготовления всех блюд основного 10 - дневного меню;
 - организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;
 - осуществлять контроль за ежедневным забором суточной пробы готовой продукции и её хранение в соответствии с установленными требованиями;
 - вести ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной бухгалтерской ведомости;
 - контролировать качество пищевой продукции;
 - следить за выполнением контрольных мероприятий программы производственного контроля;
 - проверять наличие всех необходимых документов от поставщика продуктов питания;
 - следить за правильностью хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
 - осуществлять постоянный контроль за приготовлением блюд строго по технологическим картам, правильностью кулинарной обработки продуктов, вкусовыми качествами пищи и соблюдением норм выхода блюд; осуществлять
 - проводить контроль качества и безопасности организации питания воспитанников в ДОУ на принципах ХАССП
 - мониторинг удовлетворенности качеством питания;
- Осуществлять контрольные функции:
- осуществление контроля за санитарным состоянием помещений пищеблока и моечных групп с ведением санитарных журналов;
 - следить за внешним видом персонала пищеблока и младших воспитателей
 - осуществлять постоянный контроль за наличием и использованием по назначению на пищеблоке и в группах оборудования, инвентаря и посуды, за их хранением, маркировкой и обработкой
 - представлять отчет по питанию детей в бухгалтерию;
 - вносить предложения по улучшению организации питания;
 - вносить заведующему предложения с обоснованием причин о привлечении работников к ответственности;

Срок исполнения приказа – постоянно;

3. Контроль за выполнением приказа оставляю за собой

Заведующий

А.В. Неженская