

443532, п. Верхняя Подстепновка, ул. Специалистов, 23

☎ тел. (факс) 8(846)2005322 (дир-р), e-mail: pu_v_podstep_sch_vlg@63edu.ru ; 8(846) 2005320 (бух.),
e-mail: bu_vpodschool@list.ru ;

ПРИКАЗ

от 09.01.2025 г.

№ 05 -од

О назначении ответственных лиц за организацию питания в структурном подразделении «Детский сад «Солнышко»

В соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", с целью организации сбалансированного рационального питания детей в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, в соответствии с действующим законодательством, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2025 году.

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Возложить ответственность за организацию питания воспитанников на руководителя структурного подразделения «Детский сад «Солнышко» Орлову С.А.
2. Организовать питание детей в СП «Детский сад «Солнышко» в соответствии с Примерным 20-ти дневным меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет, посещающих дошкольное образовательное учреждение с 12-и часовым режимом функционирования. Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения руководителя СП.
3. Возложить ответственность за согласование/утверждение ежедневных меню на руководителя структурного подразделения «Детский сад «Солнышко» Орлову С.А. На период отсутствия руководителя СП – на временно исполняющего обязанности.
4. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении:
 - 4.1. Поварам: Рейимбаевой О.Н., Петровой Н.В. разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.
 - 4.2. За своевременность доставки и приёма продуктов в СП, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых продуктов от Поставщиков несет ответственность коладовщик- Королева Татьяна Михайловна.
 - 4.3. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается ответственным лицом за приёмку продуктов питания
 - 4.4. Получение продуктов в кладовую производит кладовщик- Королева Т.М., как материально-ответственное лицо.
5. В целях организации контроля за приготовлением пищи назначить ответственных по закладке продуктов и брокеража готовой кулинарной продукции с последующей записью в журнале: руководитель СП-Орлова Светлана Алексеевна (или лица, их заменяющие на основании приказа руководителя).
6. Поварам, Рейимбаевой О.Н., Петровой Н.В. строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем меню.
7. В соответствии с локальными актами ГБОУ ООШ пос. Верхняя Подстепновка, распорядительными документами в части организации питания воспитанников СП, собственной циклограммой контроля качества питания ответственным за организацию питания систематически осуществлять контрольные мероприятия:
 - за поступлением продуктов питания;
 - технологией приготовления пищи;
 - качеством готовых блюд и кулинарных изделий;
 - санитарным состоянием пищеблока;
 - соблюдением натуральных норм;
 - Графиком выдачи готовой продукции;
 - организацией питания в группах структурного подразделения «Детский сад «Солнышко»;
 - контроль за личной гигиеной и охраной труда.

8. Возложить ответственность за организацию питания детей в группах на воспитателей групп и помощник воспитателя, лиц их заменяющих

9. Возложить ответственность на заведующего хозяйством Королеву Т.М и медицинского работника Горскую Н.В. за:

- составление ежедневного меню-требования установленного образца с учетом состояния здоровья детей с указанием выхода блюд для разного возраста;
- организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;
- контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
- ежедневное проведение С-витаминизации третьего блюда непосредственно перед раздачей;
- контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
- снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;
- ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;
- ведение контроля санитарного состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.
- ведение контроля за рационом питания;
- возложение на бракеражную комиссию ответственность за контроль и закладку в котел продуктов питания.

10. Возложить ответственность на заведующую хозяйством Королеву Т.М.за:

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

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

10.3.работу с поставщиками продуктов.

11. Возложить ответственность на поваров за:

11.1. хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;

11.2. правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов, проведение С-витаминизации 3-его блюда в соответствии с требованиями СанПиН;

11.3. выдачу готовой пищи только после снятия пробы;

11.4. соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождение на горячей плите (не более 2-х часов).

12. Возложить ответственность на воспитателей за:

12.1. обеспечение приема пищи детьми;

12.2. соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;

12.3.формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;

12.4. организацию питьевого режима в группах, обеспечение безопасности качества питьевой воды.

13. Возложить ответственность за своевременное проведение торгов , малых закупок по поставке продуктов питания в СП на специалиста по закупкам Иванову А.Н., на время ее отсутствия исполняющим обязанности в соответствии с распорядительными документами.

14. Заведующему хозяйством своевременно контролировать :

- работоспособность и исправность канализационных и электрических сетей;
- наличие в соответствии с действующими Санитарными требованиями кухонной и столовой посуды , производственного инвентаря и оборудования

19. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на руководителя структурного подразделения «Детский сад «Солнышко» Орлову С.А..

Директор
М.П.

С приказом ознакомлены:

Малкин В.Ю.

Орлова С.А.
Михайловская Л.А.
Королева Т.М.
Горская Н.В.