

МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ МЕСТНОЙ АДМИНИСТРАЦИИ г.о. НАЛЬЧИК»
МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ПРОГИМНАЗИЯ №66/1»

ВЫПИСКА ИЗ ПРИКАЗА №17

от 20 августа 2021 года

г.о. Нальчик

«О назначении ответственного за организацию питания»

В целях организации сбалансированного и рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с СанПиН 2.4.3648-20, 100% выполнением натуральных норм питания и физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах, а также осуществления контроля за питанием в 2021 – 2022 учебном году.

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. На основании ст.38 Федерального закона от 05.04.2013г. №44-ФЗ «О контрактной системе и сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», в связи с производственной необходимостью назначить ответственного за организацию питания кладовщика Кештову С.М.

2. Ответственному за питание Кештовой С.М.:

2.1. Организовать питание в соответствии с правилами и нормами СанПиН, которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах.

2.2. Контролировать соблюдение графика выдачи готовой продукции с пищеблока в соответствии с СанПиНом 2.4.3648-20.

2.3. Ежемесячно проводить сверку продуктов питания с бухгалтерией в соответствии с графиком.

2.4. Ежедневно контролировать соблюдение следующих условий:

- разработку десятидневного меню на основе Примерного с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания;
- ежедневное вывешивание в уголке для родителей (законных представителей) меню;
- 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 качества 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;
- оформление и ведение медицинской документации;
- соблюдение сотрудниками МКОУ личной гигиены;
- своевременное прохождение сотрудниками медицинских осмотров;
- контролировать организацию полноценного по количественному составу основных пищевых веществ и энергии питания, согласно утвержденному 10-дневному меню, как в день, так и в целом за 10 дней. Отклонения от расчетных суточной калорийности и содержания белков, жиров и углеводов не должны превышать $\pm 10\%$, микронутриентов (витаминов и минеральных веществ) $\pm 15\%$.

Срок выполнения: постоянно.

3. Возложить ответственность на кладовщика Кештову С.М. за:

- бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами;
- сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранение и сроки реализации;
- работу с поставщиками продуктов.

4. Возложить ответственность на шеф-повара Гетериеву М.Р. за:

- хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;
- правильное выполнение технологии приготовления всех блюд, проведение С-витаминации 3-его блюда в соответствии с требованиями СанПиН;
- совместное с кладовщиком и медсестрой составление разнообразного меню;
- выдачу готовой пищи только после снятия пробы;
- соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов);
- соблюдения графика выдачи готовой продукции.
- за отбор и хранение суточной пробы готовой продукции (Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи блюда и прочие – не менее 100г.

4.1. Отбирать пробу прокипяченными ложками в прокипяченную, индивидуальную для каждого блюда, стеклянную посуду с плотно закрывающимися крышками.

4.2. Посуда с пробами маркировать с указанием приема пищи и датой отбора.

4.3. Хранить пробу в течение не менее 48 часов при температуре $+2 - +6$ С в отдельном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике.)

5. В пищеблоке необходимо иметь:

- инструкцию по охране труда и ТБ;
- инструкцию по соблюдению санэпидрежима;
- картотеку технологии приготовления блюд;
- медицинскую аптечку;

- график закладки продуктов;
- график выдачи готовых блюд;
- нормы готовых блюд, контрольное блюдо.
- суточную пробу за 2-е суток;
- вымеренную посуду с указанием объема блюд.

6. Работникам пищеблока запрещается переодеваться на рабочем месте и хранить личные вещи.

7. Возложить ответственность на учителей, воспитателей ГПД, воспитателей дошкольных групп и младших воспитателей за:

- обеспечение приема пищи детьми;
- соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;
- формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;
- организацию питьевого режима в группах и классах, обеспечение безопасности качества питьевой воды.

8. Контроль выполнения данного приказа оставляю за собой.

Директор



О.Б. Акежева