



АДМИНИСТРАЦИЯ ГОРОДА НИЖНЕГО НОВГОРОДА
Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 401»

ПРИКАЗ

09.01.2024 г.

№ 2/2 – О

Об организации горячего питания

В целях сохранения и укрепления здоровья детей, на основе Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020г. №32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», на основе Постановления администрации города Нижнего Новгорода от 30.12.2020 №5057 «Об организации питания в муниципальных организациях г.Н.Новгорода и отмене правовых актов администрации г. Н. Новгорода»,

П Р И К А З Ы В А Ю:

1. Проводить организацию работы по обеспечению воспитанников горячим питанием на основании 10-дневного меню, утвержденного от 15.12.2023 г. с 09.01.2024г.
2. При организации питания руководствоваться установленными санитарно-эпидемиологическими требованиями.
3. Ответственным за составление ежедневного меню-требования назначить кладовщика Деомидову В.А., в её отсутствие - повара Демьянчук Н.Е. Ежедневное меню - требование и складской учет продуктов питания вести с использованием электронной программы «Аверс: Расчет меню-питания»
4. Осуществлять организацию питания детей в точном соответствии с 10-дневным утвержденным меню.
 - 4.1. Указывать при оформлении меню-раскладки выходы блюд для детей с учетом рекомендуемых объемов порций, согласно возрасту.
 - 4.2. Исключить из рациона питания запрещенные продукты и блюда.
 - 4.3. Проводить замену продуктов, при их отсутствии, на равноценные по составу продукты в соответствии с Таблицей замены продуктов.
 - 4.4. Проводить подсчет химического состава и калорийности питания 1 раз в месяц по таблице химического состава пищевых продуктов.
 - 4.5. Обеспечивать приготовление блюд согласно технологическим картам, разработанным на основании сборников рецептур блюд и кулинарных изделий.
 - 4.6. Составлять контрольные акты отходов и потерь при поступлении нестандартного сырья.
 - 4.7. Изменять выход блюд в случаях:
 - изменения количества детей не менее чем на 3 человека;
 - поступления нестандартного сырья;
 - окончания сроков реализации скоропортящихся продуктов, с составлением соответствующих актов в каждом конкретном случае.
 - 4.8. Обеспечить наличие и систематическое ведение необходимой нормативной документации по организации питания.
 - 4.9. Бракеражной комиссии ежедневно проводить бракераж готовой пищи, непосредственно перед выдачей питания с пищеблока.

- 4.10. Обеспечить контроль за хранением суточных проб в соответствии с санитарными нормами.
- 4.11. Обеспечить наличие на рабочих местах инструкций, памяток по режиму мытья посуды, обработки инвентаря, обработки овощей, фруктов, яиц, кур, наличие списка запрещенных блюд.
5. Сотрудникам пищеблока: Демьянчук Н.Е., Шахановой О.А.:
- 5.1. Работать только по утвержденному и правильно оформленному меню-требованию.
- 5.2. Обнаруженные некачественные пищевые продукты и продовольственное сырье или их недостача оформляются актом, который подписывается бракеражной комиссией учреждения и представителями поставщика, в лице экспедитора.
- 5.3. Поварам строго соблюдать технологию приготовления блюд. .
- 5.4. Возложить на повара Шаханову О.А. (в её отсутствие повара Демьянчук Н.Е.). персональную ответственность за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции в установленном порядке и за ее хранение в течение 48 часов в специальном холодильнике при температуре +2...+6 °С
6. Ответственность за организацию питания детей в каждой группе несут воспитатели и младшие воспитатели.
7. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий



С приказом ознакомлены:

Т.Н.Козлова

Шаханова
Демьянчук
Деомидова
Шаханова О.А.
Демьянчук Н.Е.
Деомидова В.А.