Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение

«Иланский детский сад № 50»

(Наименование организации)

**Приказ**

г. Иланский

12.01.2021 № 4-2

О назначении ответственного за организацию питания и питьевой режим воспитанников **МБДОУ « Иланский детский сад № 50».**

В целях обеспечения полноценного питания детей в соответствии c СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»:

ПРИКАЗЫВАЮ:

В целях обеспечения полноценного питания детей организовать питание в МБДОУ «Иланский детский сад № 50» в соответствии c 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.

1.Назначить ответственным кладовщика Артюхову ОксануВикторовну за:

- составление ежедневного меню-требования установленного образца;

- правильность хранения и соблюдения срока реализации продуктов;

- бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования;

- сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранение и сроки реализации;

- взаимодействовать с хозяйствующими субъектами, поставляющими пищевые продукты, в том числе формировать и своевременно направлять заявку на поставку рационов питания;

- представлять отчет по питанию детей в бухгалтерию;

- осуществлять уборку и постоянный контроль за санитарным состоянием кладовых;

2. Возложить ответственность на заведующего хозяйством Билюцину Ольгу Геннадьевну за:

- оснащение кухонным инвентарем, посудой и моющими средствами; обеспечивает своевременную организацию ремонта технологического, механического и холодильного оборудования пищеблока;

- снабжает пищеблок достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно-гигиеническими средствами, уборочным инвентарем;

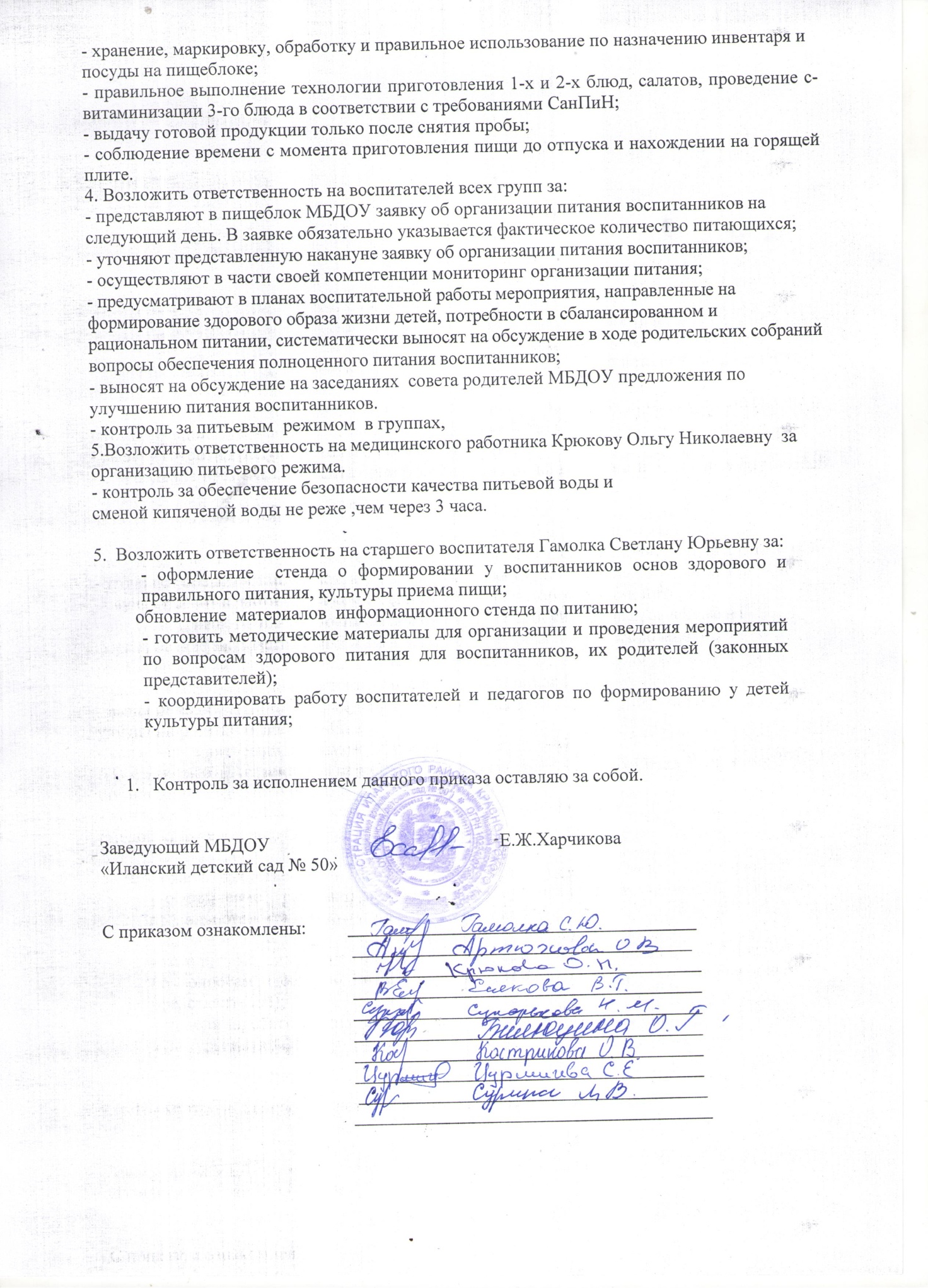
- обеспечивает кухонных работников, которые заняты порционированием блюд, приготовлением холодных закусок и салатов одноразовыми перчатками.

3.Возложить ответственность на поваров Кученко Елену Николаевну , Безунову Маргариту Николаевну за:

снятие пробы (полнота объема, маркировка – дата, время приема) и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдачи.

- правильную кулинарную обработку, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;

- ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;



Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение

«Иланский детский сад № 50»

(Наименование организации)

**Приказ**

г. Иланский

31.08.2020 № 46-од

Об организации питания в

МБДОУ «Иланский детский сад № 50»

В целях обеспечения полноценного питания детей в соответствии санитарно – эпидемиологическими требованиями СанПин 2.4.1.3049-13 «Санитарно – эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организацию режима работы дошкольных образовательных организаций*».*

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. В целях обеспечения полноценного питания детей организовать питание в МБДОУ в соответствии с правилами и нормами СанПиН 2.4.1. 3049-13, которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах.
2. Возложить ответственность на кладовщика Артюхову Оксану Викторовну за:
   1. составление ежедневного меню-требования установленного образца;
   2. правильность хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
   3. бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования;
   4. сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранение и сроки реализации;
   5. работу с поставщиками продуктов;
3. Возложить ответственность на заведующего хозяйством Маркус Анну Александровну за:
   1. оснащение кухонным инвентарем, посудой и моющими средствами;
4. Возложить ответственность на поваров Кученко Елену Николаевну , Безунову Маргариту Николаевну за:
   1. снятие пробы (полнота объема, маркировка – дата, время приема) и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдачи.
   2. правильную кулинарную обработку, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
   3. ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;
   4. хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;
   5. правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов, проведение с-витаминизации 3-го блюда в соответствии с требованиями СанПиН;
   6. выдачу готовой продукции только после снятия пробы;
   7. соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождении на горящей плите.
5. Возложить ответственность на воспитателей всех групп за:
   1. обеспечение приема пищи детьми;
   2. формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;
   3. организацию питьевого режима в группах, обеспечение безопасности качества питьевой воды.
6. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ Е.Ж.Харчикова

«Иланский детский сад № 50»

С приказом ознакомлены:

Артюхова О.В.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Маркус А.А.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Кученко Е.Н.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Безунова М.Н.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Есякова В.Г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Лапицкая А.М \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Сухарькова Н.М. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Сурина Л.В. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Цурмичева С.Е. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Гарасимовская Т.С.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Шура Ю.В.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Кострикова О.В. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Веремьева Н.В. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_