

## ПРИКАЗ

09.01.2023

№ 6

### Об организации питания воспитанников ГКУСО РО Мясниковского центра помощи детям

В соответствии с постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 г. п 32 об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 г. № 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4. 3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", в целях усиления контроля и качества организации питания воспитанников ГКУСО РО Мясниковского центра помощи детям

### ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать полноценное сбалансированное питание воспитанников учреждения в соответствии с СанПиН.
2. Установить шестиразовое питание в сутки для воспитанников учреждения.
3. Утвердить плановое (сезонное) меню и пищевую ценность приготавливаемых блюд ГКУСО РО Мясниковского центра помощи детям для воспитанников в возрасте 12-18 месяцев; 18 месяцев-3 года; 3 –7 лет , 7 - 12 лет, 12-18 лет.
4. Хатламаджиян К.Т., врача-педиатра, назначить ответственной за организацию питания и осуществлять постоянный контроль за:
  - организацией качественного питания воспитанников и приема пищи в соответствии с СанПиН;
  - за реализацией питьевого режима и своевременной поставкой бутилированной воды.
4. Белошистую М.О., медицинскую сестру диетическую, назначить ответственной за:
  - качество и безопасность питания;
  - составление ежедневного меню-требования в соответствии с плановым (сезонным) меню, разработанным на основе физиологических потребностей воспитанников в возрасте 12-18 месяцев; 18 месяцев-3 года; 3 –7 лет и 7 - 12 лет, 12-18 лет, строго в соответствии с утвержденными директором учреждения технологическими картами согласно Сборника рецептов на продукцию для

питания детей в дошкольных образовательных организациях и Сборника рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях (2-е издание, дополненное и переработанное, 2017г. под редакцией М.П.Могилевского и В.А. Тутеляна), фактической наполняемости учреждения и его возрастного состава;

- обеспечить строгое выполнение режима рационального питания воспитанников;

- выполнять натуральные нормы питания и их корректировку каждые 10 дней;

- регулярно вести бракераж сырой и готовой продукции, «С» - витаминизацию блюд,

- осуществлять контроль качества и сроков поставляемых продуктов;

- обеспечить контроль за санитарным состоянием пищеблока;

- осуществлять контроль за состоянием здоровья работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний и кишечных инфекций, осмотр зева для выявления признаков катаральных состояний; регистрация результата осмотра с ежедневной отметкой в соответствующем журнале;

- строго контролировать закладку продуктов в котел и качество приготавливаемых блюд;

- осуществлять контроль за соблюдением технологии приготовления блюд;

- ежедневно осуществлять контроль за отбором суточных проб готовой пищи поварами;

- следить за температурным режимом холодильников кухни с регистрацией в журнале;

- осуществлять контроль за своевременной санитарной обработкой холодильников (один раз в месяц);

- регулярно вести ведомость контроля за рационом питания по всем возрастным группам;

- вести ежемесячный анализ питания;

5. В отсутствие медсестры диетической контроль за соблюдением технологии приготовления блюд и за отбором суточных проб готовой пищи поварами осуществлять дежурной медицинской сестре.

6. Гайбарян Е.П., специалиста по закупкам, назначить ответственной за организацию питания воспитанников в части:

- осуществления своевременного размещения закупки, заключения договоров на поставку продуктов питания;

7. Сухариян А.Х, кладовщика, назначить ответственной за приемку продовольственного сырья и пищевых продуктов на склад в строгом соответствии со спецификацией к договору на поставку продуктов питания, со всеми необходимыми сопроводительными документами: сертификат качества или декларация, качественное удостоверение продукта, ветеринарное свидетельство.

8. Сухариян С.Б., Додохян Е.Ф., поваров, назначить ответственными за сбор и хранение суточных проб.

9. Утвердить комиссию по приему поставляемых продуктов питания в составе: Сухариян А.Х.- кладовщик, Хатламаджиян К.Т.- врач-педиатр, Белошистая М.О.- медицинская сестра диетическая (в её отсутствие-дежурная медицинская сестра по графику), повар (по графику), воспитатель (по графику).

10. В случае поставки недоброкачественных продуктов питания, комиссионно составлять акт об отказе в приеме продукции на склад.

11. Сухариян А.Х. кладовщику, производить выдачу продуктов питания со склада поварам в строгом соответствии с меню-требованием;

12. Сухариян А.Х., кладовщику, как материально ответственному лицу нести персональную ответственность за соблюдение условий хранения и сроков реализации продуктов и их сохранности на складе;

13. Наноян Р.В., бухгалтеру ежемесячно проводить сверки прихода и расхода продуктов питания, ведения документации складского учета.

14. Чибичян А.Р., заместителю директора по социальной и педагогической работе, вести количественный учет питающегося контингента воспитанников и ежедневно подавать заявки на питание.

15. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор  
С приказом ознакомлены:



Н.М.Берекчиян  
К.Т.Хатламаджиян  
М.О.Белошистая  
А.Х.Сухариян  
Е.П.Гайбарян  
А.Р.Чибичян  
С.Б.Сухарян  
Е.Ф.Додохян