

с прил. 02/мск.

**Муниципальное бюджетное дошкольное
образовательное учреждение
детский сад общеразвивающего вида № 42**

ПРИКАЗ

от 10.01.2022 г.

№ 5

Об организации питания детей

В целях обеспечения качества процесса питания детей

П Р И К А З Ы В А Ю :

1. СОВЕТУ ПО ПИТАНИЮ :

- неукоснительно соблюдать требования к организации питания в летний
- строго выполнять обязанности , согласно приказу по ДОУ №42 от 10.01.2022г. « О создании Совета по питанию».
- разработать 10- дневное перспективное меню по временам года

2. Ответственному за написание меню – требований ст. м/с Кузнецову С.Н.

- проводить С-витаминизацию третьих блюд и производить соответствующую запись в журнале витаминизации.
- контролировать выполнение среднесуточной нормы выдачи продуктов на одного ребенка , при необходимости производить коррекцию питания в следующей декаде.
- контролировать процесс закладки продуктов, технологию приготовления пищи , выдачу готовой продукции , выход блюд , график выдачи пищи.
- снимать пробы готовой продукции , регулярно вести соответствующие записи качества приготовления пищи в бракеражном журнале готовых блюд.
- контролировать качество поступающего сырья и полуфабрикатов от поставщика на пищеблок.
- контролировать сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов и условия хранения продуктов.
- контролировать соблюдение санитарных правил при приготовлении пищи

- соблюдать выполнение контракта муниципального заказа, своевременно составлять заявку на заключение контракта на следующий квартал.

- вывешивать меню в уголке питания перед пищеблоком с указанием объема порций каждого блюда, рекомендации для родителей по питанию детей вечером в домашних условиях с учетом разнообразия, объема, калорийности детских блюд.

- не допускать использования в работе неутвержденного заведующей меню.

3. Кладовщику Янко О.В.:

- принимать продукты от поставщиков при наличии следующих документов: товарной накладной на каждый продукт питания (обращать внимание на соответствие номера сертификата), качественного удостоверения (обращать внимание на сроки реализации), сертификата на каждый продукт (полученный в начале квартала), номера ветеринарного свидетельства.

Срок: ежедневно

- принимать только качественные продукты, делать соответствующие записи в бракераже сырой продукции, не принимать продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи.

Срок: ежедневно

- соблюдать правила хранения пищевых продуктов в холодильной камере, складах (овощной и для сыпучих продуктов), проводить контроль за температурой в холодильниках и холодильной камере

Срок: ежедневно

- производить выдачу сырых продуктов в строгом соответствии с меню-раскладкой

Срок: ежедневно

- согласно ,накладной на дополучение или возврат продуктов, производить выдачу-возврат дополнительных продуктов

Срок: ежедневно

- вести учет продукции после выдачи на пищеблок, делать соответствующие записи

Срок: ежедневно

- систематически производить сверку получения и расходования продуктов питания в бухгалтерии

Срок: ежедневно

4. Поварам Московец А.А., Косачевой А.С.:

- производить закладку продуктов в соответствии с меню-раскладкой

Срок: ежедневно

- строго соблюдать технологию приготовления пищи

Срок: ежедневно

- производить выдачу готовой продукции строго по весу, в соответствии с меню, по графику, только после снятия пробы медработником, с обязательной отметкой вкусовых качеств

Срок: ежедневно

- посещать возрастные группы во время приема детьми пищи для определения вкусовых предпочтения, аппетита детей, учитывать полученную информацию при заказе продуктов и составлении перспективного меню

Срок: ежедневно

- соблюдать условия хранения пищевых продуктов, проводить контроль за температурой в холодильниках и холодильной камере

Срок: ежедневно

- строго соблюдать гигиенические требования в технологическом процессе, при кулинарной обработке пищевых продуктов

Срок: ежедневно

- не использовать в питании детей продуктов, запрещенных санитарными правилами, с признаками порчи.

Срок: ежедневно

- исключить возможность контакта сырых и готовых к употреблению продуктов, строго соблюдать требования к производственному оборудованию и разделочному инвентарю пищеблока

Срок: ежедневно

- строго соблюдать инструкцию по применению моющих и дезинфицирующих средств

Срок: ежедневно

- обеспечить качество мытья кухонной посуды, разделочных досок, мелкого деревянного, металлического инвентаря, рабочих столов в соответствии с требованиями санитарных правил

Срок: ежедневно

- обеспечить маркировку технологического оборудования, инвентаря, посуды, тары, проводить ежедневную уборку помещений пищеблока

Срок: ежедневно

- соблюдать правила личной гигиены, работу проводить в спецодежде, с подобранными волосами, в колпаке или косынке, вовремя проходить медицинский осмотр

Срок: ежедневно

5. Младшим воспитателям:

- производить получение готовой продукции строго по весу в соответствии с меню-раскладкой, в спецодежде, в соответствующей таре, строго по графику

Срок: ежедневно

- осуществлять выдачу порций детям строго по норме, указанной в меню, производить контрольное взвешивание порций

Срок: ежедневно

- соблюдать сервировку столов, подачу вторых блюд осуществлять по мере съедания первого блюда

Срок: ежедневно

- контролировать целостность посуды, не допускать использования посуды с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированную, с поврежденной эмалью

Срок: ежедневно

- соблюдать правила обработки и хранения посуды, в случае карантина, производить обеззараживание посуды в установленном порядке.

Срок: ежедневно

- соблюдать санитарно-эпидемиологические правила содержания групповых комнат, проводить уборку помещений согласно графику генеральной уборки

Срок: ежедневно

- соблюдать правила хранения моющих, чистящих и дезинфицирующих средств

Срок: ежедневно

- строго соблюдать инструкцию по режиму мытья посуды, обработке инвентаря, столов, стульев, полов, стен, окон

Срок: ежедневно

- соблюдать правила сбора, выноса и обработки ведер с пищевыми отходами

Срок: ежедневно

- соблюдать правила личной гигиены, проводить работу в соответствующей спецодежде (фартук, косынка, халат), вовремя проходить медицинский осмотр

Срок: ежедневно

- создавать благоприятный психологический климат во время приема пищи, придавать блюдам привлекательный вид, эстетично сервировать стол и раскладывать пищу на тарелке

Срок: ежедневно

6. Воспитателям:

- формировать у детей культурно-гигиенические навыки умывания, мытья рук, навыки самообслуживания перед приемом пищи

Срок: ежедневно

- соблюдать сервировку стола (салфетки, блюда под чашки, хлебницы под столовые приборы)

Срок: ежедневно

- во время приема детьми пищи не отвлекаться на посторонние разговоры, формировать у детей навык культуры приема пищи, учить детей есть аккуратно, тщательно пережевывать пищу, создавать благоприятный психологический микроклимат во время приема пищи

Срок: ежедневно

- 7. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ ДС ОВ № 42

*С приказом ознакомлена
Демко О.В.*



Н.Н.Беляева