



*Муниципальное казённое дошкольное образовательное учреждение  
детский сад № 12 села Краснопартизанского  
(МКДОУ детский сад № 12)*

**Приказ**

*10.01.2022*

*№ 12*

*село Краснопартизанское*

**Об организации питания детей  
в МКДОУ детский сад № 12**

В целях организации сбалансированного и рационального питания детей для формирования здорового образа жизни, охраны и укрепления здоровья, обеспечения социальных гарантий воспитанников, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по организации питания детей

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

**1. Совету по питанию:**

- неукоснительно соблюдать требования к организации питания согласно СанПиНам 2.3/2.4.3590-20
- строго выполнять обязанности согласно приказу по МКДОУ детский сад № 11 от 10.01.2022 г. «О создании Совета по питанию»;

**2. Подпрядовой Е.С. завхозу:**

- осуществлять питание детей строго в соответствии с 10-дневным перспективным цикличным меню;
- изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующего;
- не допускать использования в работе неутвержденного заведующим меню;
- проводить ежедневно С-витаминизацию третьих блюд с занесением записи в журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- контролировать выполнение нормы выдачи продуктов на одного ребенка, при необходимости производить коррекцию;
- заполнять таблицы выполнения натуральных норм продуктов питания на одного ребенка в день, за 10 дней подсчитывать итоги выполнения норм питания;
- контролировать процесс закладки продуктов, технологию приготовления пищи, выдачу готовой пищи, выход блюд, соответствующий меню-требованию, график выдачи пищи;
- контролировать качество поступающих продуктов от поставщиков на пищеблок;
- контролировать сроки и условия хранения продуктов питания;

- контролировать соблюдения санитарных правил при приготовлении пищи;
- взять под особый контроль организацию питания в группах раннего возраста (сервировка стола, объем порций, соблюдение санитарно-эпидемиологических правил при обработке посуды, условия хранения посуды);
- вывешивать ежедневное меню в информационных уголках с указанием наименования каждого блюда, объема порции;

### 3. Завхозу Подпрядовой Екатерине Степановне:

- принимать продукты от поставщиков при наличии полного пакета сопроводительных документов удостоверяющих качество и безопасность;
- принимать только качественные продукты, делать соответствующие записи в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, не принимать продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком годности и признаками порчи;
- соблюдать правила и условия хранения пищевых продуктов в складах, проводить контроль за температурой в холодильном оборудовании;
- производить выдачу продуктов в строгом соответствии с меню-требованием;
- вести учет продукции после выдачи на пищеблок, делать соответствующие записи в журнале складского учета;
- систематически производить сверку получения и расходования продуктов питания в бухгалтерии МКУ ЦБ УО;

### 4. Повару Заверюха Ольге Алексеевне:

- производить закладку продуктов в соответствии с меню-требованием и технологическими картами;
- строго соблюдать технологию приготовления блюд;
- производить выдачу готовой продукции строго по весу, в соответствии с меню-требованием, по графику, только после проведения органолептической оценки готовых блюд бракеражной комиссией;
- строго соблюдать гигиенические требования в технологическом процессе, при кулинарной обработке пищевых продуктов;
- не использовать в питании детей продуктов, запрещенных санитарными правилами;
- строго соблюдать инструкцию по применению дезинфицирующих средств;
- строго соблюдать инструкцию по мытью кухонной посуды, разделочного инвентаря, мелкого деревянного, металлического инвентаря, рабочих столов в соответствии с требованиями санитарных правил;
- строго соблюдать маркировку технологического оборудования, инвентаря посуды, тары;
- проводить ежедневную уборку помещений пищеблока;
- строго соблюдать правила личной гигиены, в соответствии с требованиями Сан ПиН.

### 5. Младшим воспитателям:

- производить получение готовой продукции строго по весу в соответствии с меню, в спецодежде, в специальной посуде, строго по графику;
- создавать благоприятный психологический климат во время приема пищи, эстетично оформлять блюда и правильно сервировать столы

- осуществлять выдачу порций детям строго по норме, указанной в меню;
- соблюдать сервировку столов, подачу вторых блюд осуществлять по мере съедания первого блюда;
- контролировать целостность посуды, не допускать использования посуды с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированную, с поврежденной эмалью;
- строго соблюдать инструкцию по режиму мытья посуды, обработке инвентаря, столов, стульев, полов, стен, окон;
- соблюдать правила хранения посуды;
- на время карантина, производить обеззараживание посуды в установленном порядке;
- соблюдать санитарно-эпидемиологические правила содержания групповых комнат, проводить уборку помещений согласно графику генеральной уборки;
- соблюдать правила хранения моющих, чистящих и дезинфицирующих средств;
- соблюдать правила сбора, выноса и обработки ведер с пищевыми отходами
- строго соблюдать правила личной гигиены, в соответствии с нормами СанПиН;

6. Воспитателям:

- формировать у детей культурно-гигиенические навыки умывания, мытья рук, навыки самообслуживания перед приемом пищи;
- соблюдать сервировку стола (салфетки, блюда под чашки, хлебницы под столовые приборы);
- 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.

7. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий

Л.В. Луценко

С приказом ознакомлены:

Воспитатель

Новосельцева М.С.

Воспитатель

Заболотняя О.В.

Воспитатель

Пелипенко Н.И.

Младший воспитатель

Ткаченко Ю.В.

Младший воспитатель

Козуб С.С.

Завхоз

Подпрядова Е.С.

Повар

Заверюха О.А.

10.01.2022