

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД №2**

ПРИКАЗ

От 09.01.2024

№ 21

г.Хадыженск

Об организации питания детей

В целях обеспечения качества процесса питания воспитанников, приказываю:

1. Утвердить план мероприятий по контролю за организацией питания на 2024 год (приложение №1).

2. Совету по питанию:

неукоснительно *соблюдать* требования к организации питания согласно Сан ПиН 2.3/2.43590-20 утвержденных 11 ноября 2020 года.

- строго выполнять обязанности согласно приказу «О создании Совета по питанию»;

- разработать 10дневное перспективное меню на осенне-зимний период для детей дошкольного возраста;

- разработать 10-дневное перспективное меню на весенне-летний период для детей дошкольного возраста.

Ответственные: заведующий, завхоз, повара. Срок: *постоянно*

3. Заведующему:

- контролировать выполнение средне - суточной нормы выдачи продуктов одного ребенка, при необходимости производить коррекцию питания в следующей декаде. Срок: ежедневно

- контролировать процесс закладки продуктов, технологию приготовления пищи, выдачу готовой пищи, выход блюд, соответствующий меню-раскладки, графика выдачи пищи. Срок: ежедневно

- контролировать качество поступающего сырья и полуфабрикатов от поставщика на пищеблок. Срок: ежедневно

-контролировать сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов и условия хранения продуктов Срок: ежедневно

-контролировать соблюдение санитарных правил при приготовлении пищи. Срок: ежедневно

-соблюдать выполнение контракта муниципального заказа, своевременно составлять заявку на заключение контракта на следующий квартал Срок: постоянно

-взять под особый контроль организацию питания в группах раннего возраста (сервировка стола, объем порций, соблюдение санитарно-эпидемиологических правил при обработке посуды, условия хранения посуды) Срок: ежедневно

-не допускать использования в работе неутвержденного заведующей меню
Срок: ежедневно

4. Завхозу, кладовщику:

- 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
- заполнять таблицы выполнения натуральных норм продуктов питания на одного ребенка в день, за 10 дней. Срок: ежедневно
- производить выдачу сырых продуктов в строгом соответствии с меню-раскладкой. Срок: ежедневно
- согласно данным рапортчики о количестве детей, 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.

5. Бракеражной комиссии:

- снимать пробы готовой продукции, регулярно вести соответствующие записи качества приготовления пищи в бракеражном журнале готовых блюд. Срок: ежедневно

6. Повару, кухонному рабочему:

- 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 проб бракеражной комиссией, с обязательной отметкой вкусовых качеств. Срок: ежедневно
- посещать группы во время приема детьми пищи для определения вкусовых предпочтения, аппетита детей, учитывать полученную информацию при заказе продуктов для составления 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. 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 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

7. 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, 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 группы, 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 емкостей с пищевыми отходами.
Срок: ежедневно
- создавать благоприятный психологический климат во время приема пищи, придавать блюдам привлекательный вид, эстетично сервировать стол и раскладывать пищу на тарелке. Срок: ежедневно