

Автономное муниципальное дошкольное образовательное учреждение
муниципального образования Динской район
«Детский сад №2»

ПРИКАЗ

«02» декабря 2024г.

№ 171 -ОД

ст. Динская

**Об организации питания детей
в 2024-2025 учебном году в АМДОУ МО
Динской район «Детский сад №2»**

С целью организации сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения СанПиН 2.3/2.4.3590 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания», в соответствии с режимом пребывания детей в АМДОУ МО Динской район «Детский сад №2» с 07.00 до 19.00 ч., а так же на основании Приказа УО №340 от 02.08.2019г. «Об организации питания в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях» многочисленных обращений и просьб родителей в УО по вопросу переноса блюд с ужина на полдник, а полдника на ужин в связи с тем, что большая часть детей забирается родителями до ужина,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Обеспечить в АМДОУ 5-ти разовое питание в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590.
2. Организовать питание детей в соответствии с примерным 10-дневным меню (по сезону).
3. Для удовлетворения физиологических потребностей детей в основных пищевых веществах, энергии и выполнения рекомендуемых норм питания в ДОУ перенести блюда, планируемые на ужин с калорийностью 20-25% на полдник, а блюда, планируемые на полдник с калорийностью 10-15% перенести на ужин.
4. Назначить ответственным за организацию питания в АМДОУ шеф-повара **Алешину Римму Николаевну.**

5. Шеф-повару – Алешинной Р.Н.:

- ежедневно брать суточные пробы и хранить их в отдельном холодильнике.
На период отсутствия шеф-повара назначить ответственного за забор и хранение суточных проб повара Кравченко Дарью Сергеевну

Срок: ежедневно

- контролировать выполнение среднесуточной нормы выдачи продуктов на одного ребенка, при необходимости производить коррекцию питания в следующей декаде

Срок: ежедневно

- заполнять таблицы выполнения натуральных норм продуктов питания на одного ребенка в день, за 10 дней

Срок: ежедневно

- контролировать процесс закладки продуктов, технологию приготовления пищи, выдачу готовой пищи, выход блюд, соответствующий меню-раскладки, график выдачи пищи
Срок: ежедневно
- снимать пробы готовой продукции, регулярно вести соответствующие записи качества приготовления пищи в бракеражном журнале готовых блюд
Срок: ежедневно
- контролировать качество поступающего сырья и полуфабрикатов от поставщика
Срок: ежедневно
- контролировать сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов и условия хранения продуктов
- контролировать соблюдение санитарных правил при приготовлении пищи
Срок: ежедневно
- взять под особый контроль организацию питания в группах раннего возраста (сервировка, объем порций, соблюдение санитарно-эпидемиологических правил при обработке посуды, хранения посуды)
Срок: ежедневно
- вывешивать меню в уголке питания с указанием объема порций каждого блюда, рекомендации для родителей по питанию детей вечером в домашних условиях с учетом разнообразия, объема, калорийности детских блюд
Срок: ежедневно
- не допускать использования в работе неутвержденного заведующей меню
Срок: ежедневно

6. Кладовщику – Полевой И.А.:

- 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
- соблюдать выполнение контракта муниципального заказа, своевременно составлять заявку на заключение контракта на следующий квартал
Срок: постоянно
- принимать только качественные продукты, делать соответствующие записи в бракераже готовой 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, склад 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 данным рапортчики о количестве детей, накладной на до получение 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

7. Шеф-повару – Алешиной Р.Н., поварам – Шамрай О.Н., Кравченко Д.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, после снятия пробы медработником, с обязательной отметкой вкусовых качеств Срок: ежедневно
- посещать группу во время приема детьми пищи для определения вкусовых предпочтений, 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 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

8. 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 моечной, 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

9. Воспитателям:

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

Срок: ежедневно

- соблюдать сервировку стола (салфетки, хлебницы, 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

10. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий АМДОУ МО
Динской район «Детский сад №2»



Г.Д. Кастарнова