

Муниципальное дошкольное образовательное бюджетное учреждение детский сад № 4 «Ромашка» станицы Советской муниципального образования Новокубанский район

	I	Номер	Дата составления	I
	I	документа	I	I
	I	-----	I	I
Приказ (распоряжение)		15	10.01.2022г.	

Об организации питания

В целях обеспечения качества процесса питания воспитанников,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Совету по питанию:

- неукоснительно соблюдать требования к организации питания согласно СанПиН

- строго выполнять обязанности согласно приказу по дошкольному учреждению № 43/7 от 01.09.2021г. «Об организации питания»;

2. Старшей медицинской сестре:

- проводить С-витаминизацию третьих блюд и производить соответствующую запись в журнале витаминизации

Срок: по приказу заведующего
- 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 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 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

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

Срок: ежедневно

-не допускать использования в работе неутвержденного заведующей меню

Срок: ежедневно

3. Заведующей хозяйством:

- 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 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 данным рапортники 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

Срок: ежедневно

4. Повару:

- 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 столовую 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 холодильниках и в 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,
проводить ежедневную уборку помещений пищеблока

тары,

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

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 столовой, 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, блюдца 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

Заведующий МДОБУ № 4 _
Гаранина О.А.