

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ
КРАСНОДАРСКИЙ КРАЙ
МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 8 «Огонек»
х. Марьинского
Муниципального образования Новокубанский район

Адрес: 352218 Краснодарский край Новокубанский район, х. Марьинский,
ул. Мира 2а, ИНН 2372001488

ПРИКАЗ

«Об организации питания детей»

Номер документа	дата
39 - ОД	01.07.2022

В соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», положением об организации питания воспитанников, утвержденным приказом заведующего от 11.01.2021 № 2, с целью обеспечения социальных гарантий и организации сбалансированного питания воспитанников детского сада

ПРИКАЗЫВАЮ:

Организовать в дни работы МДОБУ № 8 питание воспитанников в соответствии с утвержденным основным десятидневным меню

1. Совету по питанию:

- неукоснительно соблюдать требования к организации питания согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

- строго выполнять обязанности согласно приказу по МДОБУ № 8 № 1-ОД от 10.01.2022г. «О создании Совета по питанию и состава бракеражной комиссии»;

2. Старшей медицинской сестре:

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

Срок: по мере необходимости.

- контролировать выполнение среднесуточной нормы выдачи продуктов на 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, 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 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.

- 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 объема, калорийности детских блюд

Срок: ежедневно.

- не допускать использования в работе неутвержденного заведующей меню

Срок: ежедневно.

4. Заведующему 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 рапортички 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.

5. Повару:

- производить закладку продуктов в соответствии с меню-раскладкой

Срок: ежедневно, 9.00.

- 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 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 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, 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.

6. 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.

7. 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.

И.о.заведующего

Н.С. Лапина

С приказом ознакомлены:
