

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:**

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---