



**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 24 ГОРОДА СЛАВЯНСКА-НА-КУБАНИ
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ СЛАВЯНСКИЙ РАЙОН**

ПРИКАЗ

от 11.01.2021 г.

№ 2

г. Славянск-на-Кубани

**Об организации питания детей
в МБДОУ д/с № 24 в 2021 году**

В целях обеспечения качества процесса питания детей,
приказываю:

1. Совету по питанию:

- неукоснительно соблюдать требования к организации питания согласно СанПин;
- строго выполнять обязанности согласно приказу по дошкольному учреждению от 11.01.2021 г. «О создании Совета по питанию».

2. Медицинской сестре Натуре Олесе Васильевне:

- Проводить С-витаминизацию третьих блюд и производить соответствующую запись в журнале витаминизации;
- контролировать выполнение среднесуточной нормы выдачи продуктов на одного ребенка, при необходимости производить коррекцию питания по следующей декаде;
- заполнять таблицы выполнения натуральных норм продуктов питания на одного ребенка в день за 10 дней;

- контролировать процесс закладки продуктов, технологию приготовления пищи, выдачу готовой пищи, выход блюд, соответствующий меню-раскладке, график выдачи пищи;

- снимать пробы готовой продукции, регулярно вести соответствующие записи качества приготовления пищи в бракеражном журнале готовых блюд;

- контролировать качество поступающего сырья и полуфабрикатов от поставщика на пищеблок;

- контролировать сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов и условия хранения продуктов;

- контролировать соблюдение санитарных правил при приготовлении пищи;

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

- вывешивать меню в уголке питания у пищеблока с указанием объема порции каждого блюда, рекомендации для родителей по питанию детей

вечером в домашних условиях с учетом разнообразия, объёма, калорийности детских блюд;

- не допускать использования в работе не утвержденного заведующей меню.

4. Кладовщику Носенко Светлане Васильевне:

- 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), номер ветеринарного свидетельства;

- принимать только качественные продукты, делать соответствующие записи в бракераже сырой продукции, не принимать продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи;

- соблюдать правила хранения пищевых продуктов в холодильной камере, складах (овощной и для сыпучих продуктов), проводить контроль за температурой в холодильниках и холодильной камере;

- производить выдачу сырых продуктов в строгом соответствии с меню-раскладкой;

- согласно данным о количестве детей, накладной на дополучение или возврат продуктов, производить выдачу-возврат дополнительных продуктов;

- вести учет продукции после выдачи на пищеблок, делать соответствующие записи;

- систематически производить сверку получения и расходования продуктов питания в бухгалтерии;

- соблюдать выполнение контракта муниципального заказа, своевременно составлять заявку на заключение контракта на следующий квартал.

5. Поварам Дюженко Наталье Семеновне, Гончаровой Галине Геннадьевне:

- производить закладку продуктов в соответствии с меню-раскладкой;

- строго соблюдать технологию приготовления пищи;

- производить выдачу готовой продукции строго по весу, в соответствии с меню, по графику, только после снятия пробы медработником, с обязательной отметкой вкусовых качеств;

- посещать группы во время приема детьми пищи для определения вкусовых предпочтений, аппетита детей, учитывать полученную информацию при заказе продуктов и составления перспективного меню;

- соблюдать условия хранения пищевых продуктов, проводить контроль за температурой в холодильниках и холодильной камере;

- строго соблюдать гигиенические требования в технологическом процессе, при кулинарной обработке пищевых продуктов;

- не использовать в питании детей продуктов, запрещенных санитарными правилами;

- исключить возможность контакта сырых и готовых к употреблению продуктов, строго соблюдать требования к производственному оборудованию и разделочному инвентарю пищеблока;
- строго соблюдать инструкцию по применению моющих и дезинфицирующих средств;
- обеспечить качество мытья кухонной посуды, разделочных досок, мелкого деревянного, металлического инвентаря, рабочих столов в соответствии с требованиями санитарных правил;
- обеспечить маркировку технологического оборудования, инвентаря, посуды, тары, проводить ежедневную уборку помещений пищеблока;
- соблюдать правила личной гигиены, работу проводить в спецодежде, с подобранными волосами, в колпаке или косынке, вовремя проходить медицинский осмотр.

6. Младшим воспитателям:

- производить получение готовой продукции строго по весу в соответствии с меню-раскладкой, в спецодежде, в соответствующей таре, строго по графику;
- осуществлять выдачу порций детям строго по норме, указанной в меню, производить контрольное взвешивание порций;
- соблюдать правила личной гигиены, проводить работу в соответствующей спецодежде (фартук, косынка, халат);
- вовремя проходить медицинский осмотр;
- соблюдать сервировку столов, подачу вторых блюд осуществлять по мере съедания первого блюда;
- контролировать целостность посуды, не допускать использования посуды с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированную, с поврежденной эмалью;
- соблюдать санитарно-эпидемиологические правила содержания групповых, проводить уборку помещений согласно графику генеральной уборки;
- соблюдать правила хранения моющих, чистящих и дезинфицирующих средств;
- строго соблюдать инструкции по режиму мытья посуды, обработке инвентаря, столов, полов, стен, окон;
- соблюдать правила сбора, выноса и обработке ведер с пищевыми отходами;
- создавать благоприятный психологический климат во время приема пищи, придавать блюдам привлекательный вид, эстетично сервировать стол и раскладывать пищу на тарелке.

7. Воспитателям:

- формировать у детей культурно-гигиенические навыки умывания, мытья рук, навыки самообслуживания перед приемом пищи;
- соблюдать сервировку стола (салфетки, хлебницы);
- 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; стимулировать детей к приему пищи в полном объеме.

8. Возложить ответственность за организацию питания на медицинскую сестру Натуру Олесю Васильевну.

9. Возложить персональную ответственность за организацию питания в каждой возрастной группе на воспитателей, работающих в данной группе.

10. Общий контроль за организацией питания в МБДОУ д/с № 24 оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ д/с № 24



И. В. Александрова