

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное
учреждение детский сад №11 «Радость»
муниципального образования город-курорт Геленджик**

г. Геленджик ,х.Джанхот
ул.Короленко 28

т. 64-605

ПРИКАЗ

от «11» января 2021г.

№ 2 ОД

Об организации питания детей

В целях обеспечения качества процесса питания воспитанников, приказываю:

1. Совету по питанию:

- неукоснительно соблюдать требования к организации питания согласно СанПиН 2.4.1.2660-10.

• строго выполнять обязанности согласно приказу по дошкольному учреждению № 1 от 11.01.2021 г. «О создании Совета по питанию»;

Ответственные: заведующий ,повар

Срок: постоянно.

2. Повару

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

Срок: ежедневно

- выполнять среднесуточные 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

- выполнять процесс закладки продуктов, технологию приготовления пищи, выдачу готовой пищи, выход блюд, соответствующий меню-раскладки, график выдачи пиши

Срок: ежедневно

- снимать пробы готовой продукции, регулярно вести соответствующие записи качества приготовления пиши 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 на заключение контракта на следующий месяц.

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 разнообразия, объема, калорийности детских блюд

Срок: ежедневно

- не допускать использования в работе неутверженного заведующей меню

Срок: ежедневно

3. Повару ,заведующему:

- 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: еженедельно

- 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 и 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

4. Повару

- производить закладку продуктов в соответствии с меню-раскладкой

Срок: ежедневно, 10.00

- строго соблюдать технологию приготовления пищи

Срок: ежедневно

- производить выдачу готовой продукции строго по весу, в соответствии с меню, по графику, только после снятия пробы заведующим 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 в составлении перспективного меню

Срок: ежедневно

- соблюдать условия хранения пищевых продуктов, проводить контроль за температурой и 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

5. Помощнику воспитателя:

- 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 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, 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

Заведующий МБДОУ д/с №11 «Радость»

Р.В.Чернецова



С приказом ознакомлены:

Власова О.А.
Плещерева Н.Б.
Завьялова О.Г.

Post
Recd
Bal.