

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 12 муниципального образования Кавказский район

ПРИКАЗ

От 09.01.2020 г.

№ 1-П

«Об организации питания детей»

С целью организации сбалансированного рационального питания детей в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля в 2020 году, **п р и к а з ы в а ю:**

1. Старшей медицинской сестре Е.С. Журавлевой.:

- проводить С-витаминизацию третьих блюд и производить соответствующую запись в журнале витаминизации
Срок: ежедневно
- 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
- своевременно составлять и подавать заявку на получение необходимых продуктов питания
Сроки: постоянно
- взять под особый контроль организацию питания в группах
Срок: ежедневно
- вывешивать меню с указанием объема порций каждого блюда, рекомендации для родителей по питанию детей вечером в домашних условиях
Срок: ежедневно
- не допускать использования в работе неутвержденного директором меню
Срок: ежедневно.

2. Завхозу О.В.Черновой.:

- 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 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 рапортники о количестве детей, накладной на получение 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.

3. повару Синельниковой Е.В.

- производить закладку продуктов питания 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

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

4. 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, производить контрольное взвешивание порций

Срок: ежедневно

- соблюдать сортировку столов, подачу вторых блюд осуществлять по мере съедения 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

5. 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

Заведующий МБДОУ д/с № 12  О.А. Грамотенко

ознакомлена - *Алексей* Семьяко А.В.
Миз Сердюкова А.В.
Амуров Амуров В.М.
Курдюкова Курдюкова И.И.
Трофимова Трофимова А.В.
Щербя Щербя Л.В.
Черранова Черранова О.Н.