



**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 22
СТАНИЦЫ ПЕТРОВСКОЙ МУНИЦИПАЛЬНОГО
ОБРАЗОВАНИЯ СЛАВЯНСКИЙ РАЙОН**

ПРИКАЗ

от 04.09.2023 г

№ 95/4-О

ст. Петровская

Об организации питания воспитанников

С целью соблюдения санитарного законодательства в части организации питания воспитанников в МБДОУ д/с № 22 п р и к а з ы в а ю:

1. Совету по питанию:

- неукоснительно соблюдать требования к организации питания согласно СанПин;
- строго выполнять обязанности согласно приказу по дошкольному учреждению № 1 от 31.09.2022 г. «О создании Совета по питанию».

2. Старшей медицинской сестре Пустовой Наталье Николаевне:

-ежедневно вести учет питающихся детей с занесением данных в «Журнал учета питания»;

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

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

-контролировать выполнение среднесуточной нормы выдачи продуктов на одного ребенка;

-заполнять таблицы выполнения натуральных норм продуктов питания на одного ребенка в день за 10 дней;

-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);

- для обеспечения преемственности питания родителей информировать об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных групп, с указанием полного наименования блюд, их выхода;

- не допускать использования в работе не утвержденного заведующей меню.

3. Кладовщикам Диденко Лиле Вячеславовне, Гнеденко Яне Сергеевне:

- 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 со склада на пищеблок не позднее 15:00 предшествующего дня, указанного в меню;

- согласно актам на выдачу дополнительных продуктов и на 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.

4. Поварам Камший Вере Викторовне, Кузуб Светлане Сергеевне:

- производить закладку продуктов в котел в соответствии с меню-раскладкой по утвержденному заведующим графику;

- 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;

- 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.

5. Заведующему хозяйством, Диденко Лиле Вячеславовне,

- своевременно вести контроль за доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент;

- ежедекадно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером;

- ежеквартально совместно с комиссией по снятию остатков производить снятие остатков продуктов в кладовой и обо всех нарушениях ставить в известность руководителя.

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;

- соблюдать правила личной гигиены, проводить работу в соответствующей спецодежде (фартук, косынка, халат);

- вовремя проходить медицинский осмотр;

- перед раздачей пищи воспитанникам, младший воспитатель обязан промыть столы горячей водой с применением моющих и дезинфицирующих средств, тщательно вымыть руки, надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи, проветрить помещение, сервировать столы в соответствии с приемом пищи;

- 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 столы раскладывать пищу на тарелке;

- формировать культурно-гигиенические навыки.

7. Воспитателям:

- создавать безопасные условия при подготовке и во время приема пищи;

- формировать у детей культурно-гигиенические навыки умывания, мытья рук, навыки самообслуживания перед и во время приема пищи;

- соблюдать сервировку стола (Приложение № 1);

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.

1. Возложить ответственность за организацию питания на старшую медицинскую сестру Пустовую Наталью Николаевну.

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

3. Общий контроль за организацией питания в МБДОУ д/с № 22 оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ д/с № 22



Р.Г. Титаренко

С приказом ознакомлены:

Н.Н.Пустовая

Л.В.Диденко

Я.С. Гнеденко

В.В.Камший

С.С.Кузуб

Алгоритм сервировки стола

Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

- во время сервировки столов на столы ставятся тарелки с хлебом;
- разливают III блюдо;
- в салатницы, согласно меню, раскладывают салат (порционные овощи);
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей);
- по мере употребления детьми блюда, младший воспитатель убирает со столов салатники;
- дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда;
- убирать за собой тарелки со стола детям категорически запрещается.