Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад общеразвивающего вида №7 пгт Ильского МО Северский район

ПРИКАЗ

пгт. Ильский

От 10.01.2022 г. № 19

«Об организации питания детей»

В целях обеспечения качества процесса питания воспитанников МБДОУ ДС ОВ №7, приказываю:

1. Уважаевой А.С. – медсестре диетической ДОУ , ответственной за организацию питания:

- контролировать выполнение среднесуточной нормы выдачи продуктов на одного ребенка, при необходимости производить коррекцию питания в следующей декаде
- заполнять таблицы выполнения натуральных норм продуктов питания на одного ребенка в день, за 10 дней
- контролировать процесс закладки продуктов питания, 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 браккеражном журнале готовых блюд

контролировать качество поступающего сырья и продуктов от поставщика на пищеблок

- контролировать сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов и условия хранения продуктов
- контролировать соблюдение санитарных правил при приготовлении пищи, температуры подачи готовых блюд.
- соблюдать выполнение контракта муниципального заказа, своевременно составлять заявку на заключение контракта на следующий квартал
- взять под особый контроль организацию питания в группах (сервировка стола, объем порций, соблюдение санитарно-эпидемеологических правил при обработке посуды, условия хранения посуды)
- вывешивать меню в информационном уголке для родителей с указанием объема порций для каждого блюда, рекомендации для родителей по питанию детей вечером в домашних условиях с учетом разнообразия, объема, коллорийности детских блюд
- предоставлять отчеты по питанию в У О в сроки: на 5 день следующий после окончания квартала (за 3 месяца, 6 месяцев, 9 месяцев, за год)
- вести контроль за организацией «Питьевого режима».

2.Осипенко Н.А.- <u>заместителю заведующего по ХР:</u>

- производить просчет заявки по питанию и ее подачу поставщикам
- не допускать использования в работе неутвержденного заведующей меню
- 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

- соблюдать выполнение контракта муниципального заказа, своевременно составлять заявку на заключение контракта на следующий квартал
- принимать только качественные продукты, делать соответствующие записи в бракераже сырой продукции, не принимать продукты без сопроводительных документов, с истекшем сроком хранения и признаками порчи;
- соблюдать правила хранения пищевых продуктов в холодной камере, складах (овощной и для сыпучих продуктов), проводить контроль за температурой в холодильниках и холодной камере;
- производить выдачу сырых продуктов в соответствии с меню-раскладкой;
- согласно данным рапортички о количестве детей, накладной на дополнение или возврат продуктов, производить выдачу-возврат дополнительных продуктов;
- ввести учет продукции после выдачи на пищеблок, делать соответствующие записи;
- систематически производить сверку получения и расходования продуктов питания в бухгалтерии.

Срок: ежедневно

3. Нестерчук В.С, Шепель Л.А. - поварам:

- не допускать использования в работе не утвержденного меню - раскладки

- производить закладку продуктов в соответствии с меню-раскладкой;
- строго соблюдать технологию приготовления пищи;
- производить выдачу готовой продукции по весу, в соответствии с меню, по графику, только после снятия пробы, с обязательной отметкой вкусовых качеств;
- соблюдать условия хранения пищевых продуктов, проводить контроль температуры в холодильниках и холодильной камере;
- строго соблюдать гигиенические требования в технологическом процессе, при кулинарной обработки 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 требованием 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 проводить медицинский осмотр.
- строго соблюдать график кипячения воды для «Питьевого режима».
- строго соблюдать графики влажных уборок и кварцевания помещений пищеблока.

4. 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 сервировку столов, подачу вторых блюд осуществлять по мере съедения первого блюда
- контролировать целостность посуды, не допускать использования посуды с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированную, с поврежденной эмалью;
- соблюдать правила обработки и хранения посуды, в случае карантина, производить обеззараживание посуды в установленном порядке;
- соблюдать санитарно-эпидемиологические правила содержания моечной, проводить уборку помещений согласно графику генеральной уборки;
- соблюдать правила хранения моющих, чистящих и дезинфицирующих средств;
- строго соблюдать инструкцию по режиму мытья посуды, обработке инвентаря, столов, стульев, полов, стен, окон, игрушек;
- соблюдать правила сбора, выноса и обработки ведер с пищевыми отходами;
- соблюдать правила личной гигиены, проводить работу в соответствующей спецодежде (фартук, косынка, халат), вовремя проходить медицинский осмотр;
- соблюдать благоприятный психологический климат во время приема пищи, придавать блюдам привлекательный вид, эстетично сервировать стол и раскладывать пищу на тарелке.
- осуществлять смену питьевой воды в чайниках для «Питьевого режима» по инструкции, графику (каждые 3 часа), наличием питьевых чашек по количеству детей в группе и их обработкой.

Срок: ежедневно

5. Воспитателям групп:

- формировать у детей культурно-гигиенические навыки умывания, мытья рук, навыки самообслуживания перед приемом пищи;
- соблюдать сервировку стола (салфетки, блюдца под чашку, хлебницы);

во время приема детьми пищи не отвлекаться на посторонние разговоры, формировать у детей навык культуры приема пищи, учить есть аккуратно, тщательно пережевывать пищу, создавать благоприятный психологический микроклимат во время приема пищи.
- следить за наличием «питьевого режима».

Срок: ежедневно

Заведующий МБДОУ ДС ОВ № 7 _____ Алимова Н.А.

Ознакомлены:

МБДОУ ДС ОВ № 7
ПГТ ИЛЬСКОГО МО
СЕВЕРСКИЙ РАЙОН

Подписан: МБДОУ ДС ОВ № 7 ПГТ ИЛЬСКОГО МО СЕВЕРСКИЙ РАЙОН
DN: OID.1.2.840.113549.1.9.2=2348019420-234801001-00093695879, E=ds7@sevadm.ru, ИНН=002348019420, СНИЛС=00936695879, ОГРН=1022304546791, T=Заведующий, O=МБДОУ ДС ОВ № 7 ПГТ ИЛЬСКОГО МО СЕВЕРСКИЙ РАЙОН, STREET=УЛ ПИОНЕРСКАЯ, ДОМ 36", L=Ильский, S=23 Краснодарский край, C=RU, G=Наталья Александровна, SN=Алимова, CN=МБДОУ ДС ОВ № 7 ПГТ ИЛЬСКОГО МО СЕВЕРСКИЙ РАЙОН
Основание: Я являюсь автором этого документа
Местоположение: место подписания
Дата: 2022-03-30 16:05:31
Foxit Reader Версия: 9.7.2