

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
ДЕТСКИЙ САД № 20 «КРАСНАЯ ШАПОЧКА»
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОД - КУРОРТ ГЕЛЕНДЖИК**

П Р И К А З

От «11» января 2021 г.
г. Геленджик с. Михайловский перевал

№ 4

«Об организации питания детей»

В целях обеспечения качества процесса питания воспитанников, приказываю:

1. Совету по питанию:

- неукоснительно соблюдать требования к организации питания согласно СанПин 2.3/2.4.3590-20
- строго выполнять обязанности согласно приказа по МБДОУ Д/С №20 «Красная шапочка» 11 января № «О создании совета по питанию»

Ответственные: заведующий,
ответственный по питанию, повар детского питания
Срок: ежедневно.

2. Ответственному по питанию:

- 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-раскладке, график выдачи пищи.
Срок: ежедневно.
- снимать пробы готовой продукции, регулярно вести соответствующие записи качества приготовления пищи в бракеражном журнале готовых блюд.
Срок: ежедневно.
- контролировать соблюдение санитарных правил при приготовлении пищи.
Срок: ежедневно.
- контролировать сроки хранения и реализации скоропортящихся продуктов и условия хранения продуктов.
Срок: ежедневно.
- взять под особый контроль организацию питания в группах (сервировка стола, объем порций, соблюдение санитарно-эпидемиологических правил при обработке посуды, условия хранения посуды.)
Срок: ежедневно.
- вывешивать меню в уголке питания с указанием объема порций каждого блюда.
Срок: ежедневно.

Срок: ежедневно.

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

Срок: ежедневно.

3. Повару детского питания:

-производить закладку продуктов 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 бракеражной комиссии, с обязательной отметкой вкусовых качеств в бракеражном журнале.

Срок: ежедневно.

-строго соблюдать гигиенические требования в технологическом процессе, при кулинарной обработке.

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 производить в спецодежде, с подобранными волосами, в колпаке или косынке, вовремя проходить медосмотр.

Срок: ежедневно.

4. Заведующей хозяйством:

-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.

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

Срок: ежедневно.

-согласно данным рапортнички о количестве детей, актом на дополнение или возврат продуктов, производить выдачу-возврат дополнительных продуктов.

Срок: ежедневно.

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

Срок: ежедневно.

- соблюдать условия хранения пищевых продуктов в холодильной камере, складах (овощной и для сыпучих продуктов), производить контроль за температурой в холодильнике и холодильной камере.

Срок: ежедневно.

-контролировать качество поступающего сырья и полуфабрикатов от поставщиков.

Срок: ежедневно.

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

Срок: ежедневно.

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

Срок: ежедневно.

5. Помощникам воспитателей:

-производить получение готовой продукции строго по весу в соответствии с меню-раскладкой, в спецодежде, в соответствующей таре, строго по графику.

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 помещений, проводить их уборку 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 одежде (фартук, косынка, халат), вовремя проходить медосмотр.

Срок: ежедневно.

-создавать благоприятный психологический климат во время приема пищи, придавать блюдам привлекательный вид, эстетично сервировать и раскладывать пищу на тарелке.

Срок: ежедневно.

6. Воспитателям:

-формировать у детей культурно-гигиенические навыки умывания, мытья рук, навыки самообслуживания перед приемом пищи.

- соблюдать сервировку стола (салфетки, столовые приборы).

Срок: ежедневно.

-давать рекомендации для родителей по питанию детей вечером в домашних условиях с учетом разнообразия, объема, калорийности детских блюд.

Срок: ежедневно.

-во время приема пищи формировать у детей навык культуры приема пищи, не отвлекаться на посторонние разговоры, учить детей есть аккуратно, тщательно пережевывать пищу, создавать благоприятный психологический микроклимат во время приема пищи.

Срок: ежедневно.

7. Контроль за выполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ
д/с № 20 «Красная шапочка»
С приказом ознакомлены:



М.В.Чубаркина

ответств. за
завер. хр. вол
навар

Корел ТВ
Мирянова И.Т.
Дос Деукина ТВ.

воспитатели:

Ченцова М.С.
Туртеева А.С.
Заборова С.В.
Белогорова С.В.
Асманкина Н.В.

пом. воспит.

Мирошник А.Е.
Тумаренко Т.Н.
Миреева Н.А.

Миряева