МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД №19 «ЗОЛОТОЙ ПЕТУШОК» МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОД-КУРОРТ ГЕЛЕНДЖИК

ПРИКАЗ

«11» января 2021г. №6

г. Геленджик, с.Пшада

Об организации питания детей

В целях выполнения постановления главного государственного врача РФ от 27 октября 2020 года №32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», руководствуясь порядком организации питания детей в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях муниципального образования город-курорт Геленджик п р и к а з ы в а ю:

1. Совету по питанию:

- неукоснительно соблюдать требования к организации питания согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
- строго выполнять обязанности согласно приказу МБДОУ «О создании Совета по питанию»;
- разработать 10-дневное перспективное меню на зимне-весенний и летне-осенний периоды для детей раннего и дошкольного возраста.

Ответственные: заведующий, старший воспитатель, повар, заведующий хозяйством.

Срок: постоянно.

2. Заведующему 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

- 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

- 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 пиши;

Срок: ежедневно

- снимать пробы готовой продукции, регулярно вести соответствующие записи качества приготовления пищи в бракеражном журнале готовых блюд;

Срок: ежедневно

- контролировать качество поступающего сырья 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 квартал;

Срок: постоянно

- вывешивать меню в уголке питания в приемных 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 неутвержденного заведующей меню;

Срок: ежедневно

3. Повару:

- производить закладку продуктов в соответствии с меню-раскладкой;

Срок: ежедневно, 9.00

- строго соблюдать технологию приготовления пищи;

Срок: ежедневно

- производить выдачу готовой продукции строго по весу, в соответствии с меню, по графику, только после снятия пробы медработником, с обязательной отметкой вкусовых качеств;

Срок: ежедневно

- посещать группы 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;

Срок: ежедневно

- строго соблюдать требования к производственному оборудованию и разделочному инвентарю пищеблока;

Срок: ежедневно

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

Срок: ежедневно.

4.Кухонному рабочему:

- 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;

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

- 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 пищеблока, 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.

7.Старшему воспитателю:

- взять под особый контроль организацию питания в группах (сервировка стола, объем порций, соблюдение санитарно-эпидемиологических правил при обработке посуды, условия хранения посуды);

Срок: постоянно.

8.Контроль за выполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ д/с №19» С.Н.Лысак

С приказом ознакомлены: