

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 18 СЕЛА ЛЬВОВСКОГО
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ СЕВЕРКИЙ РАЙОН

ПРИКАЗ

От 11.01.2021 г.

№ 21

село Львовское

**Об организации питания детей
МБДОУ ДС № 18 с. Львовского МО Северский район в 2021 году**

В целях организации сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню-требованием и технологической картой в МБДОУ ДС № 18 с. Львовского МО Северский район

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Татарчук Алене Владимировне, старшей медсестре:

- 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, технологию приготовления пищи, выдачу готовой пищи, выход блюд, соответствующий меню-раскладки, график выдачи пищи;
- 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;
- соблюдать выполнение контракта муниципального заказа, своевременно составлять заявку на заключение контракта на следующий квартал;
- взять под особый контроль организацию питания в группах раннего возраста (сервировка стола, объем порций, соблюдение санитарно-эпидемиологических 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, калорийности детских блюд;
 - не допускать использования в работе неутвержденного заведующим меню.
- Срок исполнения: ежедневно.

2. Романченко Ирине Геннадьевне заместителю заведующего по хозяйственной работе:

- принимать продукты от поставщика 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;
 - 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 соответствии с меню-раскладкой;
 - согласно данным рапортчикам о количестве детей, накладной на дополучения или 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.
- Срок: ежедневно.

3. Бордонос Наталье Евгеньевне – повару:

- производить закладку продуктов в соответствии с меню-раскладкой;
- 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.
- 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;
 - осуществлять выдачу порций детям строго по норме, указанной в меню, производить контрольное взвешивание порций;
 - соблюдать сервировку столов, подачу вторых блюд осуществлять по мере съедания 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;
 - соблюдать правила сбора выноса и обработке 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.
- Срок: ежедневно.

5. Воспитателям групп:

- формировать у детей культурно-гигиенические навыки умывания, мытья рук, навыки самообслуживания перед приемом пищи;
- соблюдать сервировку стола (салфетки, блюда под чашки, 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.

Срок: ежедневно.

6. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ ДС №18



И.А.Иваниди

С приказом ознакомлена:

Дебашев Романович и.г.