

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 43 «ТЕРЕМОК»
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ АБИНСКИЙ РАЙОН

П Р И К А З

от 10 января 2022 года

№ 12

г. Абинск

Об организации питания воспитанников в МБДОУ детский сад № 43

В целях организации сбалансированного рационального питания детей в МБДОУ детский сад № 43, строгого соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с технологическими картами, выполнением норм расхода продуктов питания, калорийности, а также осуществления систематического контроля за организацией питания воспитанников в МБДОУ детский сад № 43 п р и к а з ы в а ю:

1. Ответственность за организацию питания воспитанников в ДОО возложить на Майныч Н.С., заместителя заведующего по АХР.

2. Майныч Н.С., заместителю заведующего по АХР:

2.1. Организовать питание воспитанников ДОО в соответствии с Положением по организации питания в ДОО, меню на каждый сезон и возрастную категорию с опорой на технологические карты.

2.2. Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании.

2.3. При составлении меню-требования учитывать следующие требования:

- определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;
- при отсутствии наименования продукта в бланке меню-требования дописывать его в конце списка;
- подписывать меню-требование у заведующего ДОО, повара.

2.4. Представлять меню-требование на утверждение заведующему ДОО накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании.

2.5. Не допускать использования в работе неутвержденного заведующим ДОО меню-требования (ежедневно).

2.6. Изменения в меню-требование вносить только с разрешения заведующего ДОО.

2.7. Возврат и добор продуктов в меню-требовании оформлять не позднее 9.00 часов.

2.8. Проводить искусственную С-витаминизацию третьего блюда с соответствующей записью в журнале витаминизации (ежедневно).

2.9. Контролировать выполнение среднесуточной нормы выдачи продуктов на одного ребенка, при необходимости производить коррекцию питания в следующей декаде (ежедневно).

2.10. Контролировать процесс закладки продуктов, технологию приготовления пищи, выдачу готовой пищи, выход блюд, соответствующий меню-требованию, соблюдение графика выдачи готовых блюд с пищеблока (ежедневно).

2.11. Контролировать снятие проб готовой продукции бракеражной комиссией ДОО, регулярно вести соответствующие записи качества приготовленной пищи в бракеражном журнале (ежедневно).

2.12. Контролировать качество поступающего сырья и полуфабрикатов от поставщика на пищеблок (ежедневно).

2.13. Контролировать сроки хранения и реализации скоропортящихся продуктов и условия хранения продуктов (ежедневно).

2.14. Контролировать соблюдение санитарных правил при приготовлении пищи (ежедневно).

2.15. Взять под особый контроль организацию питания воспитанников раннего возраста (сервировка стола, объем порций, соблюдение санитарно-эпидемиологических правил при обработке посуды, условия хранения посуды) (ежедневно).

2.16. Вывешивать меню в каждой возрастной группе с указанием объема порций каждого блюда, рекомендации для родителей по питанию детей вечером в домашних условиях с учетом разнообразия, объема, калорийности детских блюд (ежедневно).

3. Майныч Н.С., заместителю заведующего по АХР:

3.1. Обеспечивать своевременность доставки продуктов питания, точность веса, количество, качество, ассортимент продуктов.

3.2. Принимать продукты от поставщиков при наличии следующих документов: товарной накладной на каждый продукт питания, качественного удостоверения (обращать внимание на сроки реализации), сертификата на каждый продукт, номера ветеринарного свидетельства (ежедневно).

3.3. Принимать только качественные продукты, делать соответствующие записи в бракеражном журнале сырой продукции, не принимать продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи (ежедневно).

3.4. Соблюдать правила хранения пищевых продуктов в холодильной камере, складах, проводить контроль за температурой в холодильниках и холодильной камере (ежедневно).

3.5. Производить выдачу сырых продуктов в строгом соответствии с меню-требованием (ежедневно).

3.6. Согласно данным о количестве детей, накладной на дополучение или возврат продуктов, производить выдачу-возврат дополнительных продуктов (по мере необходимости).

3.7. Своевременно вести всю документацию, необходимую для организации питания воспитанников в ДОО.

3.8. Систематически производить сверку получения и расходования продуктов в централизованной бухгалтерии управления образования и молодежной политики администрации муниципального образования Абинский район.

3.8. В случае болезни, ежегодного отпуска, производственной необходимости, в отсутствие Майныч Н.С., заместителя заведующего по АХР, выполнение ее должностных обязанностей возлагаю на себя.

4. Беликовой Т.Г., Конаковой Л.Н., поварам:

4.1. Производить закладку необходимых продуктов в соответствии с меню-требованием, графиком закладки продуктов, утвержденным заведующим ДОО (ежедневно).

4.2. Работать только по утвержденному и правильно оформленному меню-требованию (ежедневно).

4.3. Строго соблюдать технологию приготовления пищи (ежедневно).

4.4. Производить выдачу готовой продукции строго по весу, в соответствии с меню-требованием, по графику выдачи готовых блюд только после снятия пробы бракеражной комиссией ДОО, с обязательной отметкой вкусовых качеств приготовленных блюд в специальном журнале (ежедневно).

4.5. Соблюдать условия хранения пищевых продуктов, проводить контроль за температурой в холодильниках (ежедневно).

4.6. Строго соблюдать санитарно-гигиенические требования в технологическом процессе, при кулинарной обработке пищевых продуктов (ежедневно).

4.7. Не использовать в питании детей продуктов, запрещенных санитарными правилами (ежедневно).

4.8. Исключить возможность контакта сырых и готовых к употреблению продуктов, строго соблюдать требования к производственному оборудованию и разделочному инвентарю пищеблока (ежедневно).

4.9. Строго соблюдать инструкции по применению моющих и дезинфицирующих средств, графики проведения уборки пищеблока (ежедневно).

4.10. Обеспечить качество мытья кухонной посуды, разделочных досок, мелкого деревянного, металлического инвентаря, рабочих столов в соответствии с требованиями санитарных правил (ежедневно).

4.11. Обеспечить маркировку технологического оборудования, инвентаря, посуды, тары, проводить ежедневную уборку помещений пищеблока (ежедневно).

4.12. Соблюдать правила личной гигиены, работу проводить в спецодежде, в косынке, вовремя проходить периодический медицинский осмотр.

4.13. Разрешается раздеваться и хранить личные вещи только в специально отведенном для этого месте (шкаф для работников пищеблока).

5. Коробченко Т.В., Семионел Л.В., Шкондиной А.П., Четверговой Н.С., младшим воспитателям:

5.1. Производить получение готовой продукции с пищеблока строго по весу в соответствии с меню-требованием, в спецодежде, в соответствующую тару, строго по графику (ежедневно).

5.2. Осуществлять выдачу порций детям строго по норме, указанной в меню-требовании (ежедневно).

5.3. Соблюдать сервировку столов, подачу вторых блюд осуществлять по мере съедания первого блюда (ежедневно).

5.4. Контролировать целостность посуды, не допускать использования посуды с битыми краями, трещинами, сколами, деформированную, с поврежденной эмалью (ежедневно).

5.5. Соблюдать правила обработки и хранения посуды, в случае карантина производить обеззараживание посуды в установленном порядке (ежедневно).

5.6. Соблюдать санитарно-эпидемиологические правила содержания помещений, проводить уборку согласно графиков (ежедневно).

5.7. Соблюдать правила хранения моющих, чистящих и дезинфицирующих средств (ежедневно).

5.8. Строго соблюдать инструкции по режиму мытья посуды, обработке инвентаря, полов, стен, окон (ежедневно).

5.9. Соблюдать правила сбора, выноса и обработки ведер с пищевыми отходами (ежедневно).

5.10. Соблюдать правила личной гигиены, проводить работу в соответствующей спецодежде (фартук, косынка, халат), вовремя проходить периодический медицинский осмотр.

5.11. Создавать благоприятный психологический климат во время приема пищи детьми, придавать блюдам привлекательный вид, эстетично сервировать стол и раскладывать пищу на тарелках (ежедневно).

6. Шкондиной Т.С., Румянцевой Н.Б., Ковалевой Э.З., Чиленко И.А., Прозоровой А.И., воспитателям возрастных групп:

6.1. Формировать у детей культурно-гигиенические навыки умывания, мытья рук, навыки самообслуживания перед и после приема пищи (ежедневно).

6.2. Соблюдать сервировку стола (салфетки, хлебницы, блюдца и т.д.) (ежедневно).

6.3. Во время приема детьми пищи не отвлекаться на посторонние разговоры, формировать у детей навык приема пищи, учить детей есть аккуратно, тщательно пережевывать пищу, создавать благоприятный психологический микроклимат во время приема пищи (ежедневно).

7. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий

С.В. Исакова

С приказом ознакомлены:

	Н.С. Майныч	10.01.2022
	Т.С. Шкондина	10.01.2022
	Н.Б. Румянцева	10.01.22