

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД №2**

ПРИКАЗ

От 09.01.2023

№ 30

г.Хадыженск

Об организации питания детей

В целях обеспечения качества процесса питания воспитанников, приказываю:

1. Утвердить план мероприятий по контролю за организацией питания на 2023 год (приложение №1).

2. Совету по питанию:

неукоснительно *соблюдать* требования к организации питания согласно Сан ПиН 2.3/2.43590-20 утвержденных 11 ноября 2020 года.

- строго выполнять обязанности согласно приказу «О создании Совета по питанию»;
- разработать 10дневное перспективное меню на осенне-зимний период для детей дошкольного возраста;
- разработать 10-дневное перспективное меню на весенне-летний период для детей дошкольного возраста.

Ответственные: заведующий, завхоз, повара. Срок: *постоянно*

3. Заведующему:

- контролировать выполнение средне - суточной нормы выдачи продуктов одного ребенка, при необходимости производить коррекцию питания в следующей декаде. Срок: ежедневно
- контролировать процесс закладки продуктов, технологию приготовления пищи, выдачу готовой пищи, выход блюд, соответствующий меню-раскладки, графика выдачи пищи. Срок: ежедневно
- контролировать качество поступающего сырья и полуфабрикатов от поставщика 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
- взять под особый контроль организацию питания в группах раннего возраста (сервировка стола, объем порций, соблюдение санитарно-эпидемиологических правил при обработке посуды, условия хранения посуды) Срок: ежедневно

-не допускать использования в работе неутвержденного заведующей меню
Срок: ежедневно

4. Завхозу, кладовщику:

- 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

- заполнять таблицы выполнения натуральных норм продуктов питания на одного ребенка в день, за 10 дней. Срок: ежедневно

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

-согласно данным рапортники 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.

5. Бракеражной комиссии:

- снимать пробы готовой продукции, регулярно вести соответствующие записи качества приготовления пищи в бракеражном журнале готовых блюд. Срок: ежедневно

6. Поварам, кухонному рабочему:

- 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 проб бракеражной комиссией, с обязательной отметкой вкусовых качеств. Срок: ежедневно

-посещать группы во время приема детьми пищи для определения вкусовых предпочтения, аппетита детей, учитывать полученную информацию при заказе продуктов для составления перспективного меню Срок: ежедневно

- соблюдать условия хранения пищевых продуктов, проводить контроль за температурой в 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, 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 уборку помещений пищеблока Срок: ежедневно
- соблюдать правила личной гигиены, работу проводить в спецодежде, с подобранными волосами, в колпаке или косынке, вовремя проходить медицинский осмотр. Срок: ежедневно

7. 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, 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 группы, 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 емкостей с пищевыми отходами.
Срок: ежедневно
- создавать благоприятный психологический климат во время приема пищи, придавать блюдам привлекательный вид, эстетично сервировать стол и раскладывать пищу на тарелке. Срок: ежедневно

8. Воспитателям:

- формировать у детей культурно-гигиенические навыки умывания, мытья рук, навыки самообслуживания перед приемом пищи. Срок: ежедневно
- соблюдать сервировку стола (салфетки, блюда под чашки, хлебницы под 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
Срок: ежедневно
- вывешивать меню в уголке питания в кухне с указанием объема порций каждого блюда. Срок: ежедневно.

9. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий детский сад №2

Л.В.Халицкая

С приказом ознакомлены:

1. Бондаренко О.В.
2. Коренная Г.Ф.
3. Калашникова А.В.
4. Восканян А.А.
5. Алешина Г.С.
6. Кобзарь Н.В.
7. Алимова С.Н.
8. Хорольская В.Н.
9. Галушка Е.А.
10. Мурзина Е.Р.
11. Адонина М.Н.
12. Болсуновская Е.А.
13. Антонян Д.Г.
14. Макарова А.А.
15. Михеева Н.Л.