

П Р И К А З

11.01.2021

№ 7-О

Об организации питания воспитанников в МБДОУ ДС № 26

В целях обеспечения качества процесса питания воспитанников МБДОУ ДС № 26, согласно требованиям СанПиН., приказываю:

1. Назначить **Устьян Н.А.**, мл. воспитателя, ответственным лицом за написание меню, неукоснительное соблюдение выполнения 10-дневного меню.

2. Устьян Н.А.:

2.1. контролировать выполнение среднесуточной нормы выдачи продуктов на 1 ребенка и при необходимости проводить корректировку питания;

2.2. заполнять таблицы выполнения натуральных норм продуктов питания на одного ребенка в день, за 10 дней;

2.2. предоставлять меню для утверждения заведующей накануне предшествующего дня, указанного в меню.

2.3. возврат и добор продуктов в меню оформлять не позднее 9.00.

2.4. вывешивать меню в уголке питания с указанием объема порций каждого блюда.

3. Повару Бауськовой Э.Ю, Захаровой С.П.:

3.1. разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.

3.2. строго соблюдать технологию приготовления пищи, сроки реализации и температуры реализации готовой продукции, требования к производственному инвентарю и оборудованию.

3.3. закладку необходимых продуктов производить по графику, в соответствии с меню-раскладкой :

6.00- продукты для завтрака

7.00 – мясо, курицы в 1 блюдо

10.00 – 11.00 – продукты в 1 блюдо (овощи, крупы);

13.00- продукты для полдника

3.4. производить выдачу готовой продукции строго по весу, в соответствии с меню, по графику, только после снятия пробы членов бракеражной комиссии, с обязательной отметкой вкусовых качеств в бракеражном журнале.

3.5. неукоснительно соблюдать требования к уборке цехов пищеблока, применение моющих и дезинфицирующих средств. (приложение № 1)

3.6. соблюдать правила личной гигиены, работу проводить в спецодежде, с подобранными волосами, в колпаке или косынке.

3.7. вменить в обязанность ежедневный отбор суточных проб готовой пищи и хранение ее в течение 48 часов в специальном холодильнике.

4. **Устьян Н.А.**, обеспечить систему контроля при получении продуктов питания:

4.1. 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, номера ветеринарного свидетельства;

4.2. принимать только качественные продукты, делать соответствующие записи в бракераже сырой продукции. Не принимать продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи, незамедлительно о данных фактах сообщать заведующей МБДОУ и поставщикам;

4.3. соблюдать правила хранения пищевых продуктов в холодильной камере, складах (овощной и для сыпучих продуктов), проводить контроль температуры в холодильниках и холодильной камере;

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

4.5. вести учет продукции после выдачи на пищеблоке, делать соответствующие записи;

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

Срок исполнения: **ежедневно**

5. Утвердить **состав бракеражной комиссии:**

- Уманская Н.А., заведующий
- Чиркова Н.А. - зам.зав. по УВР
- Календжян А.М. – воспитатель

6. Возложить персональную ответственность на **воспитателей** групп за организацию питания в группах, обеспечение психологического комфорта при организации процесса приема пищи воспитанниками, уровень сформированности культурно-гигиенических навыков в соответствии с возрастом:

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

6.2. соблюдать сервировку стола (салфетки, блюда под чашки, хлебницы, столовые приборы);

6.3. во время приема 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 исполнения: **ежедневно**

7. Возложить ответственность на **младших воспитателей** за неукоснительное соблюдение требований СанПиН при организации питания детей в группах:

- 7.1. производить получение готовой продукции строго по весу в соответствии с меню-раскладкой, в спецодежде, в соответствующей таре, строго по графику;
- 7.2. осуществлять выдачу порций детям строго по норме, указанной в меню, производить контрольное взвешивание порций;
- 7.3. соблюдать сервировку столов, подачу вторых блюд осуществлять по мере съедания первого блюда;
- 7.4. контролировать целостность посуды, не допускать использования посуды с отбитыми краями, сколами, деформированную, с поврежденной эмалью;
- 7.5. соблюдать правила обработки и хранения посуды, в случае карантина, производить обеззараживание посуды в установленном порядке;
- 7.6. соблюдать санитарно-эпидемиологические правила содержания столовой, проводить уборку помещений согласно графику генеральной уборки;
- 7.7. строго соблюдать инструкцию по режиму мытья посуды, обработке инвентаря, столов, стульев, полов, стен, окон;
- 7.8. соблюдать правила сбора, выноса и обработки ведер с пищевыми отходами;
- 7.9. соблюдать правила личной гигиены, проводить работу в соответствующей спецодежде, вовремя проходить медосмотр;
- 7.10. создавать благоприятный психологический климат во время приема пищи, придавать блюдам привлекательный вид, эстетично сервировать стол, раскладывать пищу на тарелке.

Срок исполнения: **ежедневно**

8. Зам. зав. АХР **Андреевой Т.В.** обеспечивать младших воспитателей, технический персонал моющими, дезинфицирующими средствами в полном объеме.

9. Зам. зав. АХР **Андреевой Т.В.** осуществлять постоянный контроль использования посуды, соответствие ее санитарным требованиям и нормам (отсутствие сколов и трещин, деформации, повреждения эмалевого покрытия). Своевременно производить замену посуды.

10. Зам. зав. УВР **Чирковой Н.А.:**

10.1. осуществлять ежедневный контроль по организации питания детей в группах, привитие воспитанникам культурно-гигиенических навыков при организации питания.

10.2. оказывать методическую помощь воспитателям по вопросам организации занятий с воспитанниками на темы санитарии и гигиены, осуществлять контроль по выполнению воспитателями и младшими воспитателями возложенных на них обязанностей, выполнение требований санитарии и гигиены при организации питания.

11. Контроль выполнения приказа и координацию работы оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ



Н.А. Уманская