

ПРИКАЗ

«__» _____ 20__ г.

№ _____

г. Приморско-Ахтарск

**О возложении ответственности
при организации питания детей в ДОУ**

В целях обеспечения организации качества питания воспитанников, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм питания и калорийности, и в соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13, п р и к а з ы в а ю:

1. Старшей медицинской сестре:

1.1. Контролировать выполнение среднесуточной нормы выдачи продуктов на одного ребёнка, при необходимости производить коррекцию питания в следующей декаде.

1.2. Контролировать процесс закладки продуктов, технологию приготовления пищи, выдачу готовой пищи, выход блюд, соответствующей меню-раскладки, график выдачи пищи.

1.3. Контролировать качество поступающего сырья от поставщика на пищеблок.

1.4. Снимать пробы готовой продукции, регулярно вести соответствующие записи качества приготовления пищи в бракеражном журнале готовых блюд.

1.5. Контролировать соблюдение санитарных правил при приготовлении пищи.

1.6. Контролировать сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов и условия их хранения (товарное соседство, температурный режим).

1.7. Вывешивать меню в уголке питания с указанием объема порций каждого блюда, рекомендации для родителей по питанию детей вечером в домашних условиях с учётом разнообразия, объема, калорийности детских блюд.

1.8. Не допускать использования в работе неутверждённого заведующей меню.

1.9. Оставлять суточные пробы в объеме порций на 48 часов.

1.10. Проводить С-витаминизацию третьих блюд и производить соответствующую запись в журнале витаминизации.

1.11. Взять под особый контроль организацию питания в группах раннего возраста (сервировка стола, объем порций, соблюдение санитарно-

эпидемиологических правил при обработке посуды, условия хранения посуды).

1.12. Контролировать организацию питания в группах старшего дошкольного возраста.

1.13. Ежедневно осматривать работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результат осмотра заносить в «Журнал здоровья».

2. Кладовщику:

2.1. 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 (полученный в начале квартала), номера ветеринарного свидетельства.

2.2. Принимать только качественные продукты, делать соответствующие записи в бракераже сырой продукции, не принимать продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи.

2.3. Соблюдать правила хранения пищевых продуктов в холодильных и морозильных камерах, складах (овощной и для сыпучих продуктов), проводить контроль за температурой в холодильниках и морозильных камерах.

2.4. Производить выдачу сырых продуктов в строгом соответствии с меню-раскладкой.

2.5. Согласно данным сводки о количестве детей, акта на дополучение или возврат продуктов, производить выдачу-возврат дополнительных продуктов.

2.6. Вести учет продукции после выдачи на пищеблок, делать соответствующие записи.

2.7. Систематически производить сверку получения и расходования продуктов питания в бухгалтерии.

3. Шеф-повару, повару:

3.1. Производить закладку продуктов в соответствии с меню-раскладкой.

3.2. Строго соблюдать технологию приготовления пищи.

3.3. Производить выдачу готовой продукции строго по весу, в соответствии с меню, по графику, только после снятия пробы медработником, с обязательной отметкой вкусовых качеств.

3.4. Соблюдать условия хранения пищевых продуктов, проводить контроль за температурой в холодильниках и морозильных камерах.

3.5. Строго соблюдать гигиенические требования в технологическом процессе, при кулинарной обработке пищевых продуктов.

3.6. Не использовать в питании детей продуктов, запрещенных санитарными правилами.

3.7. Выставлять контрольное блюдо для всех возрастных групп.

3.8. Исключить возможность контакта сырых и готовых к употреблению продуктов, строго соблюдать требования к производственному оборудованию и разделочному инвентарю пищеблока

3.9. Строго соблюдать инструкцию по применению моющих и дезинфицирующих средств.

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

3.11. Обеспечить маркировку технологического оборудования, инвентаря, посуды, тары, проводить уборку помещений пищеблока.

3.12. Соблюдать правила личной гигиены, работу проводить в спецодежде, с подобранными волосами, в колпаке или косынке, вовремя проходить медицинский осмотр.

Срок выполнения – ежедневно.

4. Воспитателям:

4.1. Формировать у детей культурно-гигиенические навыки умывания, мытья рук, навыки самообслуживания перед приёмом пищи

4.2. Соблюдать сервировку стола (салфетки, блюда под чашки, хлебницы, столовые приборы, в старших группах использовать ножи).

4.3. Во время приёма детьми пищи не отвлекаться на посторонние разговоры, формировать у детей навык культуры приёма пищи, учить детей есть аккуратно, тщательно пережевывать пищу, создавать благоприятный психологический микроклимат во время приёма пищи.

Срок выполнения – постоянно.

5. Младшим воспитателям:

5.1. Получать готовую продукцию в спецодежде, в соответствующей таре, строго по графику.

5.2. Знать норму порций и осуществлять их выдачу детям строго по норме, указанной в меню и в соответствии с контрольным блюдом.

5.3. Производить раздачу пищи в спецодежде, с подобранными волосами, в колпаке или косынке.

5.4. Строго соблюдать сервировку столов, подачу вторых блюд осуществлять по мере съедания первого блюда, в старших группах использовать ножи.

5.5. Контролировать целостность посуды, не допускать использования посуды с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированную, с повреждённой эмалью.

5.6. Соблюдать правила обработки и хранения посуды, в случае карантина, производить обеззараживание посуды в установленном порядке.

5.7. Соблюдать санитарно-эпидемиологические правила содержания столовой, проводить уборку помещений согласно графику генеральной уборки.

5.8. Соблюдать правила хранения моющих, чистящих и дезинфицирующих средств в недоступном для детей месте (под замком).

5.9. Строго соблюдать инструкцию по режиму мытья посуды, обработке инвентаря, столов, стульев, полов, стен, окон.

5.10. Соблюдать правила сбора, выноса и обработки ведер с пищевыми отходами.

5.11. Соблюдать правила личной гигиены, проводить работу в соответствующей спецодежде (фартук, косынка, халат), своевременно проходить медицинский осмотр.

5.12. Создавать благоприятный психологический климат во время приёма пищи, придавать блюдам привлекательный вид, эстетично сервировать стол и раскладывать пищу на тарелке.

5.13. Своевременно обновлять маркировку посуды.

Срок выполнения – постоянно.

6. Совету по питанию:

6.1. Контролировать соблюдение требований к организации питания в ДОУ согласно СанПин 2.4.1.3049-13;

6.2. Строго выполнять утвержденный план мероприятий, согласно приказа по дошкольному учреждению «О создании Совета по питанию».

Срок выполнения – согласно плана.

7. Контроль за выполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ № 18:

И. А. Маранина

С приказом ознакомлены все сотрудники.