

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
детский сад № 5 города Кропоткин муниципального  
образования Кавказский район**

**ПРИКАЗ**

**«11» января 2024 года**

**№ 22**

**«Об организации питания детей»**

с целью организации сбалансированного рационального питания детей в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2024 году,

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Старшей медицинской сестре И.Г. Щербаневой:

- контролировать выполнение среднесуточной нормы выдачи продуктов на одного ребенка, при необходимости производить коррекцию питания в следующей декаде

Срок: ежедневно

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

Срок: ежедневно

- контролировать процесс закладки продуктов, технологию приготовления пищи, качество приготовленной пищи, выдачу готовой пищи, выход блюд, соответствующий меню-раскладки, график выдачи пищи

Срок: ежедневно

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

Срок: ежедневно

- контролировать качество поступающего сырья 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

- своевременно составлять и подавать заявку на получение необходимых продуктов питания

Сроки: постоянно

- взять под особый контроль организацию питания в группах

Срок: ежедневно

- вывешивать меню с указанием объема порций каждого блюда, рекомендации для родителей по питанию детей вечером в домашних условиях

Срок: ежедневно

- не допускать использования в работе не утвержденного заведующим меню

Срок: ежедневно.

2. Завхозу О.А. Пшебельской:

- 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

- производить выдачу сырых продуктов в строгом соответствии с меню-раскладкой

Срок: ежедневно

- согласно данным рапортички о количестве детей, накладной на получение 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

Срок: ежедневно.

### 3. Поварам детского питания Сошиловой А.Н. и Удовиковой С.А.:

- производить закладку продуктов питания в соответствии с меню-раскладкой

Срок: ежедневно, 09.00

- строго соблюдать технологию приготовления пищи

Срок: ежедневно

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

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 ежедневную 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

#### 4. Младшим воспитателям:

- 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 сортировку столов, подачу вторых блюд осуществлять по мере съедения первого блюда

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 столовой, 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 ведер с пищевыми отходами

Срок: ежедневно

- соблюдать правила личной гигиены, проводить работу в соответствующей спецодежде (фартук, косынка, халат), вовремя проходить медицинский осмотр

Срок: ежедневно

- создавать благоприятный психологический климат во время приема пищи, придавать блюдам привлекательный вид, эстетично сервировать стол и раскладывать пищу на тарелке

Срок: ежедневно

5. Воспитателям:

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

Срок: ежедневно

- соблюдать сервировку стола (салфетки, хлебницы, 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

Заведующий МБДОУ д/с № 5

С приказом ознакомлены:

М. Газербакова И.Н.  
А. Ахмедбекова О.А.

С.И. Давидовская