Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад общеразвивающего вида № 3 «Тополёк» муниципального образования город – курорт Геленджик

353475, Российская Федерация, Краснодарский край, г. Геленджик, ул. Тельмана, 18, тел./факс 8(86141) 5-98-01, тел. 8(86141) 3-39-95; ds3gel@mail.ru

ПРИКАЗ

от «25» августа 2023 г. № 111

Об организации питания детей в 2023 - 2024 учебном году

В целях осуществления эффективной деятельности, контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологических и санитарных норм на пищеблоке детского сада, руководствуясь СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», п р и к а з ы в а ю :

1. Совету по питанию:

- неукоснительно соблюдать требования к организации питания согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
- строго выполнять обязанности согласно приказу по образовательному учреждению от 25.08.2023 № 110 «Об утверждении состава членов комиссии Совета по питанию в 2023-2024 учебном году»

ответственные: заведующий,
заведующий производством,
ответственный за выполнение санитарно-противоэпидемических мероприятий.

2. Ответственному за выполнение санитарно-противоэпидемических мероприятий Чекиной Н. ежедневно:

- проводить С-витаминизацию третьих блюд и производить соответствующую запись в журнале витаминизации;
- контролировать выполнение среднесуточной нормы выдачи продуктов на одного ребёнка, при необходимости производить коррекцию питания в следующей декаде;
- заполнять таблицы выполнения натуральных норм продуктов питания на одного ребёнка в день, за 10 дней;
- контролировать процесс закладки продуктов, технологию приготовления пищи, выдачу готовой пищи, выход блюд, соответствующий меню-требованию, график выдачи пищи;

- снимать пробы готовой продукции, регулярно вести соответствующие записи качества приготовления пищи в бракеражном журнале готовых блюд;
- контролировать качество поступающего сырья и полуфабрикатов от поставщиков в пищеблок;
- контролировать сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов и условия хранения продуктов;
- контролировать температуру в холодильниках и холодильной камере; наличие термометров;
- контролировать соблюдение санитарных правил при приготовлении пищи;
- взять под особый контроль организацию питания в группах раннего возраста (сервировка стола, объём порций, соблюдение санитарно-эпидемиологических правил при обработке посуды, условия хранения посуды).

3. Заведующему производством Ковалевой И.П. ежедневно:

- соблюдать выполнение контракта муниципального заказа, своевременно составлять заявку на заключение контракта на следующий квартал;
- вывешивать меню на информационном стенде у раздаточной с указанием объёма порций каждого блюда, калорийности детских блюд;
- не допускать использования в работе не утверждённого заведующим детского сада меню;
- принимать продукты от поставщиков только при наличии должным образом оформленной товаросопроводительной документации на каждое наименование (обращать внимание на условия хранения и сроки годности);
- принимать только качественные продукты, делать соответствующие записи в бракеражном журнале сырых продуктов, не принимать продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком годности, с признаками порчи;
- соблюдать правила хранения пищевых продуктов в холодильной камере, складах (овощном и для сыпучих продуктов), проводить контроль за температурой в холодильниках и холодильной камере;
- производить выдачу сырых продуктов в строгом соответствии с меню-раскладкой;
- производить выдачу-возврат дополнительных продуктов согласно данным рапортички о количестве детей, накладной на дополучение или возврат продуктов;
- вести учёт продукции после выдачи на пищеблок, делать соответствующие записи;
- систематически проводить сверку получения и расходования продуктов питания в МКУ «ЦБО».

4. Работникам пищеблока: поварам Кацуба И.И., Мыцык В.С., кухонным рабочим Галустовой Н.Р., Лужковой Л.П. ежедневно:

- производить закладку продуктов в соответствии с меню-требованием;
- строго соблюдать технологию приготовления пищи;

- производить выдачу готовой продукции строго по весу в соответствии с меню, по графику, только после снятия пробы с обязательной отметкой вкусовых качеств ответственным за выполнение санитарно-противоэпидемических мероприятий;

- соблюдать условия хранения пищевых продуктов;

- строго соблюдать гигиенические требования в технологическом процессе, при кулинарной обработке пищевых продуктов;

- не использовать в питании детей продукты, запрещённые санитарными правилами;

- исключить возможность контакта сырых и готовых к употреблению продуктов, строго соблюдать требования к производственному оборудованию и разделочному инвентарю пищеблока;

- строго соблюдать инструкцию по применению моющих и дезинфицирующих средств;

- обеспечить качество мытья кухонной посуды, разделочных досок, мелкого деревянного, металлического инвентаря, рабочих столов в соответствии с требованиями санитарных правил;

- обеспечить маркировку технологического инвентаря, посуды, тары, проводить ежедневную уборку помещений пищеблока;

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

5. Помощникам воспитателя ежедневно:

- получать готовую продукцию строго по весу в соответствии с меню-раскладкой, в спецодежде, в соответствующей таре, строго по графику;

- осуществлять выдачу порций детям строго по норме, указанной в меню, производить контрольное взвешивание порций;

- соблюдать сервировку столов, подачу вторых блюд осуществлять по мере съедения первого блюда;

- контролировать целостность посуды, не допускать использования посуды с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированную, с повреждённой эмалью;

- соблюдать правила обработки и хранения посуды, в случае карантина производить обеззараживание посуды в установленном порядке;

- соблюдать санитарно-эпидемиологические правила содержания помещений, проводить уборку помещений согласно графику проведения генеральных уборок;

- соблюдать правила хранения моющих, чистящих и дезинфицирующих средств;

- строго соблюдать инструкцию по режиму мытья посуды, обработке инвентаря, столов, стульев, полов, стен, окон;

- соблюдать правила сбора, выноса и обработки вёдер с пищевыми отходами;

- соблюдать правила личной гигиены, проводить работу в

соответствующей спецодежде (фартук, косынка, халат), вовремя проходить медицинский осмотр;

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

6. Воспитателям ежедневно:

- формировать у детей культурно-гигиенические навыки умывания, мытья рук, самообслуживания перед приёмом пищи;
- соблюдать сервировку стола (салфетки, хлебницы, столовые приборы);
- во время приёма детьми пищи не отвлекаться на посторонние разговоры, формировать у детей навыки культуры приёма пищи, учить детей есть аккуратно, тщательно пережёвывать пищу, создавать благоприятный психологический микроклимат во время приёма пищи.

7. Контроль за исполнением данного приказа возложить на заведующего производством Ковалеву И.П.

Заведующий Я.С. Ермопуло