

ПРИКАЗ

от 09.01.2023 г.

№ 46

г.Армавир

Об обеспечении питания детей в МБДОУ № 1

На основании Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных образовательных учреждениях, ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Завхозу Нагорной Е.А.

1.1. Осуществлять постоянный контроль за организацией питания и выполнением натуральных норм в соответствии с обозначенным перечнем продуктов питания.

1.2. Оставлять ежедневную суточную пробу готовых продуктов

1.3. Выставлять контрольное блюдо на раздачу.

1.4. Размещать на информационном стенде и в группах информацию для родителей об ассортименте питания детей.

1.5. Контролировать технологию приготовления и реализацию овощной, молочной и другой продукции.

2. Завхозу Нагорной Е.А.

2.1 осуществлять контроль за своевременной доставкой пищевых продуктов и продовольственного сырья, точностью веса, количества, качества и ассортимента получаемых с базы продуктов, проводить визуальную органолептическую оценку их доброкачественности с фиксацией результатов в журнале «Входного контроля пищевых продуктов, продовольственного сырья».

2.2.обнаруженные некачественные пищевые продукты и продовольственное сырье или их недостачу оформлять актом, за подпись медсестры, завхоза.

2.3.получение продуктов в кладовую производить по документам:

-договор на поставку продуктов питания, удостоверение качества, ветеринарная справка на скоропортящиеся продукты, товарная накладная, счет-фактура.

2.4. выдачу продуктов из продуктовой кладовой на пищеблок (повару) производить в соответствии с утвержденным заведующим меню-требованием не позднее 17.00 часов предшествующего дня, указанного в меню-требовании, под роспись.

2.5. своевременно проводить дезинфицирующую обработку 1% - м раствором хлорамина оборудования и инвентаря, используемого для первичной обработки овощей, освободившихся мешков и другой тары.

3. Поварам Гончарова Н.Н., Макеева К.В.:

3.1. строго соблюдать правила технологической обработки продуктов и приготовления пищи.

3.2. своевременно получать необходимые по меню продукты точно по весу под роспись, тщательно проверять их качество, не допускать использования их при малейших признаках порчи.

3.3. закладку продуктов производить согласно меню-раскладке.

3.4. осуществлять приготовление блюд согласно технологическим картам.

3.5. соблюдать график выдачи готовой пищи на группы в соответствии с нормой, согласно возрасту и количеству детей в группе.

3.6. отходы пищевых продуктов (скорлупа яиц, банки, остатки от переработки рыбы, мяса и др.) сохранять до конца рабочего дня.

3.7. при работе на технологическом оборудовании строго руководствоваться инструкцией по охране труда.

3.8. помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте, согласно графику уборки соблюдать санитарно-противоэпидемические требования.

3.9. вход посторонних лиц на пищеблок допускается с разрешения администрации и только в специальной одежде.

3.10. соблюдать правила обработки столовой посуды, маркировки кухонного инвентаря.

4. Младшим воспитателям:

- 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, в соответствии с контрольным блюдом

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

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

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

- соблюдать санитарно - эпидемиологические правила содержания группы, проводить уборку помещений согласно графику генеральной уборки

- 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 ведер с пищевыми отходами

- соблюдать правила личной гигиены, проводить работу в соответствующей спецодежде: получение и раздача пищи – косынка и халат, уборка и мытье посуды – косынка, фартук

- создавать благоприятный психологический климат во время приема пищи, придавать блюдам привлекательный вид, эстетично формировать стол, придавать блюдам привлекательный вид при раскладывании пищи на тарелки

5. Воспитателям всех возрастных групп:

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

- соблюдать сервировку стола (салфетки, хлебницы, столовые приборы)

- 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.

6. Контроль за выполнением приказа оставляю за собой.

7. Приказ вступает в силу со дня его подписания.

Заведующий МБДОУ № 1



Л.Г. Стельмах