

Российская Федерация
Краснодарский край
Муниципальное образование
Усть-Лабинский район
муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад комбинированного вида № 22
муниципального образования Усть-Лабинский район

ПРИКАЗ

От 10.01.2022 г.

№ 4 - П

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 натуральных норм и калорийности, обеспечения качества процесса питания воспитанников, соблюдение требований СанПиН 2.4.1.3049-13, а также усиления контроля за организацией питания в ДОУ

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Заведующей хозяйством Кулаковой Э.А.:

- Принимать продукты на склад в присутствии членов Совета по питанию.
- Не принимать на склад продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их происхождение, качество и безопасность и оформленных соответственно установленным стандартам.
- Следить за наличием маркировочных ярлыков или их копий на мешкотаре, картонной таре и т.д., сохранять до окончания реализации продукции.
- Нести ответственность за своевременность доставки продуктов (в соответствии с графиком завоза), точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых продуктов.
- Систематически производить сверку получения и расходования продуктов питания в бухгалтерии.
- Осуществлять контроль за хранением и реализацией продуктов со склада (руководствуясь сроком годности и режимом хранения пищевых продуктов, установленных предприятием-изготовителем и указанными на этикетке, (на таре, на потребительской упаковке, а также в удостоверении качества и безопасности)). Следить за соблюдением правил товарного соседства.
- Производить выдачу продуктов в строгом соответствии с меню-раскладкой
- Оформлять актом обнаруженные некачественные продукты или их недостачу с предоставлением информации заведующему ДОУ.
- Обеспечить пищеблок моющими и дезинфицирующими средствами в соответствии с требованиями СанПиН.

— Ежедневно вести переборку овощей; перед приходом новой партии проводить обработку ларей и стеллажей дезинфицирующими средствами.

— Своевременно и грамотно вести учетно-отчетную документацию, в соответствии с требованиями СанПиН.

— Неукоснительно выполнять правила личной гигиены.

— **Ежедневно заполнять:**

- журнал учета температурного режима всех холодильных установок.
- журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов в соответствии СанПиН 2.4.1.3049-13. приложение № 5.
- книгу складского учета.

— Содержать всю документацию в строгом порядке.

— Своевременно предоставлять поставщику заявку на продукты питания.

— Осуществлять контроль за соблюдением санитарных норм перевозки продуктов питания.

— Осуществлять контроль за санитарным состоянием продуктового склада, ежедневно проводить уборку складского помещения.

2. Старшему воспитателю :

— Систематически осуществлять контроль за организацией питания в группах.

— Консультировать педагогов и младших воспитателей по вопросам организации питания.

— Следить за выполнением «Плана мероприятий по контролю за организацией питания в ДООУ» (сроки выполнения).

— Освещать вопросы организации питания с родительской общественностью.

3. Воспитателям:

— Систематически вести работу по освоению культурно-гигиенических навыков.

— 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.

— Неукоснительно выполнять режим питания детей, установленные нормы объема пищи, сервировку стола в соответствии с возрастом детей.

— Освещать вопросы организации питания с родительской общественностью через родительские собрания, папки-передвижки, уголки для родителей.

4. Младшим воспитателям:

— Соблюдать сервировку столов, подачу вторых блюд осуществлять по мере съедания первого блюда.

— Иметь необходимую посуду и столовые принадлежности в группе согласно списочному составу детей.

— 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 правила сбора, выноса и обработки ведер с пищевыми отходами.

— Соблюдать правила личной гигиены, производить работу в соответствующей спецодежде (фартук, косынка, халат).

— Неукоснительно выполнять требования санитарно-эпидемиологического режима.

— Строго соблюдать режим мытья рук перед едой детьми, обеспечить наличие условий для гигиены рук.

— Строго выполнять питьевой режим.

Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатели и младшие воспитатели.

5. **Всем сотрудникам**, отвечающим за организацию питания детей в ДОУ, повысить персональную ответственность за обеспечение качественного и безопасного питания.


6. Контроль за организацией питания оставляю за собой.

заведующий МБДОУ № 22



Л.А. Алтухова

С приказом ознакомлены:

10.01.22. Кулакова 
18.11.21. Бушкова 