

муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 24 станица Кавказская муниципального образования
Кавказский район

ПРИКАЗ

31.08.2020г.

№ 174 - п

**О возложении обязанностей на лиц,
участвующих в организации питания**

С целью обеспечения качественным сбалансированным питанием воспитанников учреждения, создание условий, гарантирующих охрану жизни и укрепление здоровья детей в 2020- 2021 учебном году,

п р и к а з ы в а ю:

1. Старшей медицинской сестре:

- проводить С-витаминизацию третьих блюд и производить соответствующую запись в журнале витаминизации;

Срок: ежедневно

- 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 приготовленной пищи в бракеражном журнале готовых блюд;

Срок: ежедневно

- своевременно составлять и подавать заявку на получение необходимых продуктов питания;

Срок: ежедневно

- взять под особый контроль организацию питания в группах;

Срок: ежедневно

-проводить инструктажи со всеми работниками учреждения о выполнении необходимых норм и правил гигиенического и дезинфекционного режима, применение масок и перчаток при контакте с продуктами питания, с соответствующей записью в журнале;

Срок: ежедневно

- усилить контроль за организацией питьевого режима с использованием одноразовой посудой;

Срок: ежедневно

- вывешивать на пищеблоке меню с указанием объема порций каждого блюда;

Срок: ежедневно

- не допускать использования в работе неутвержденного руководителем меню;

Срок: ежедневно

- контролировать выполнение СанПиН работниками пищеблока, заведующим складом, соблюдение ими правил личной гигиены;

Срок: ежедневно

- контролировать соблюдение инструкции по применению моющих и дезинфицирующих средств на пищеблоке;

Срок: ежедневно

- контролировать качество мытья кухонной посуды, разделочных досок, мелкого деревянного и металлического инвентаря, рабочих столов в соответствии с требованиями санитарных правил с применением дезинфицирующих средств;

Срок: ежедневно

- контролировать маркировку технологического оборудования, инвентаря, посуды, тары.

Срок: ежедневно

- контролировать дезинфекцию столовой и кухонной посуды;

Срок: ежедневно

2. Заведующему складом:

- принимать от поставщиков 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 продуктовом складе, проводить контроль температуры в холодильниках и холодильных камерах;

Срок: ежедневно

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

Срок: ежедневно

- вести учет продуктов питания после выдачи на пищеблок, делать соответствующие записи;

Срок: ежедневно

- систематически производить сверку получения и расходования продуктов питания в бухгалтерии.

Срок: ежедневно

- 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

3. Повару и подсобному рабочему:

- производить закладку продуктов питания в соответствии с меню-раскладкой, в присутствии старшей медицинской сестры и по утвержденному руководителем графику;

Срок: ежедневно

- строго соблюдать технологию приготовления пищи;

Срок: ежедневно

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

Срок: ежедневно

- соблюдать условия хранения пищевых продуктов, проводить контроль температуры в холодильниках;

Срок: ежедневно

- строго соблюдать гигиенические требования с обязательным ношением масок и перчаток в технологическом процессе, при кулинарной обработке пищевых продуктов и выдачи продуктов питания;

Срок: ежедневно

- не использовать в питании детей продукты, запрещенные 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

- соблюдать правила личной гигиены, работу проводить в спецодежде с использованием масок и перчаток, регулярно проводить их смену. Следить за подобранными волосами, в колпаке или косынке, исключить украшений, вовремя проходить медицинский осмотр.

Срок: ежедневно

4. Младшим воспитателям:

- производить получение готовой продукции строго в спецодежде и средствах индивидуальной защиты (маски и перчатки), по весу в соответствии с меню-раскладкой, в соответствующей таре, строго по графику;

Срок: ежедневно

- осуществлять выдачу порций детям строго в спецодежде и средствах индивидуальной защиты (маски и перчатки), по норме, указанной в меню;

Срок: ежедневно

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

Срок: ежедневно

- строго соблюдать инструкцию по режиму мытья и дезинфекции посуды, производить после каждого использования дезинфицировать путем погружения в дезинфицирующий раствор с последующим мытьем и высушиванием посуды в установленном порядке;

Срок: ежедневно

- соблюдать санитарно-эпидемиологические правила содержания столовой, проводить уборку помещений с применением дезинфицирующих средств, согласно графику, еженедельно проводить генеральную уборку с применением дезинфицирующих средств;

Срок: ежедневно

- проводить обработку столов до и после каждого приема пищи с использованием моющих и дезинфицирующих средств;

Срок: ежедневно

- соблюдать правила хранения моющих, чистящих и дезинфицирующих средств;

Срок: ежедневно

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

Срок: ежедневно

- соблюдать правила личной гигиены, проводить работу в соответствующей спецодежде (маска, перчатки, фартук, косынка, халат), без украшений;

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

- контролировать сервировку стола;

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

- при участии в приеме пищи воспитанниками, соблюдать правила личной гигиены, проводить работу в соответствующей спецодежде (маска, перчатки, фартук, косынка, халат)

Срок: ежедневно

6. Ответственность за выполнение приказа возложить на старшую медицинскую сестру.

7. Контроль исполнения данного приказа оставляю за собой.

8. Приказ вступает в силу с 01.09.2020г.

Заведующий МБДОУ д/с № 24



М.В. Починок

С приказом ознакомлены:

Григорьева Т.В. / Тихонова Н.Д.
Корчагина А.В. / Лубина А.А. / Шуряева
Татарова Е.В. / Кумова М.Х. / Шуряева
Татарова Е.В. / Александренко О.А. / Шуряева
Татарова Е.В. / Тихонова Н.И.,
Шуряева О.А.