

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад
общеразвивающего вида №7 пгт Ильского МО Северский район**

**ПРИКАЗ
пгт. Ильский**

От 09.01.2025 г.

№ 17

«Об организации питания и питьевого режима детей в МБДОУ ДС ОВ №7»

В целях обеспечения качества процесса питания воспитанников МБДОУ ДС ОВ №7, приказываю:

- 1. Султашян Н.А. – старшей мед.сестре ДОУ, ответственной за организацию питания:**
 - контролировать выполнение среднесуточной нормы выдачи продуктов на одного ребенка, при необходимости производить коррекцию питания в следующей декаде
 - заполнять ведомость контроля питания на одного ребенка в день, следить за выполнением натуральных норм питания за 10 дней.
 - контролировать процесс закладки продуктов питания, технологию приготовления пищи, выдачу готовой пищи, выход блюд, соответствующий меню-раскладке, график выдачи пищи
 - снимать пробы готовой продукции, регулярно вести соответствующие записи качества приготовления пищи в бракеражном журнале готовых блюд
 - контролировать качество поступающего сырья и продуктов от поставщика на пищеблок
 - контролировать сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов и условия хранения продуктов
 - контролировать соблюдение санитарных правил при приготовлении пищи, температуры подачи готовых блюд.
 - соблюдать выполнение контракта муниципального заказа, своевременно составлять заявку на заключение контракта на следующий квартал
 - взять под особый контроль организацию питания в группах (сервировка стола, объем порций, соблюдение санитарно-эпидемиологических правил при обработке посуды, условия хранения посуды)
 - вывешивать меню в информационном уголке для родителей с указанием объема порций для каждого блюда, рекомендации для родителей по питанию детей вечером в домашних условиях с учетом разнообразия, объема, калорийности детских блюд
 - вести контроль организации «Питьевого режима».
- Осипенко Н.А.- заместителю заведующего по ХР:**
 - производить просчет заявки по питанию и ее подачу поставщикам
 - не допускать использования в работе неутвержденного заведующей меню
 - 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
 - соблюдать выполнение контракта муниципального заказа, своевременно составлять заявку на заключение контракта на следующий квартал
 - принимать только качественные продукты, делать соответствующие записи в бракераже сырой продукции, не принимать продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи;
 - соблюдать правила хранения пищевых продуктов в холодной камере, складах (овощной и для сыпучих продуктов), проводить контроль за температурой в холодильниках и холодной камере;
 - производить выдачу сырых продуктов в соответствии с меню-раскладкой;
 - согласно данным рапорттики о количестве детей, накладной на дополнение или возврат продуктов,

производить выдачу-возврат дополнительных продуктов;

- ввести учет продукции после выдачи на пищеблок, делать соответствующие записи;
- систематически производить сверку получения и расходования продуктов питания в бухгалтерии. к: ежедневно

2. Семенченко В.Н, Бессарабова Е.А. - поварам:

- производить закладку продуктов в соответствии с меню-раскладкой;
- строго соблюдать технологию приготовления пищи;
- производить выдачу готовой продукции по весу, в соответствии с меню, по графику, только после снятия пробы, с обязательной отметкой вкусовых качеств;
- соблюдать условия хранения пищевых продуктов, проводить контроль температуры в холодильниках и холодильной камере;
- строго соблюдать гигиенические требования в технологическом процессе, при кулинарной обработки пищевых продуктов;
- не использовать в питании детей продуктов, запрещенных 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 требованием санитарных правил;
- обеспечить маркировку технологического оборудования, инвентаря, посуды, тары, проводить ежедневную уборку помещений пищеблока;
- соблюдать правила личной гигиены, работу проводить в спецодежде, с подобранными волосами, в колпаке или косынке, вовремя проводить медицинский осмотр.
- строго соблюдать графики кипячения воды для «Питьевого режима» и выдачи кипячёной воды на группы.
- строго соблюдать графики влажных уборок и кварцевания помещений пищеблока.

3. Младшим воспитателям:

- производить получение готовой продукции 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;
- 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 поврежденной эмалью;
- соблюдать правила обработки и хранения посуды, в случае карантина, производить обеззараживание посуды в установленном порядке;
- соблюдать санитарно-эпидемиологические правила содержания моечной, 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, игрушек;
- соблюдать правила сбора, выноса и обработки ведер с пищевыми отходами;
- соблюдать правила личной гигиены, проводить работу в соответствующей спецодежде (фартук, косынка, халат), вовремя проходить медицинский осмотр;
- соблюдать благоприятный психологический климат во время приема пищи, придавать блюдам привлекательный вид, эстетично сервировать стол и раскладывать пищу на тарелке.
- осуществлять смену питьевой воды в чайниках для «Питьевого режима» по инструкции, графику (каждые 3 часа), наличием питьевых чашек по количеству детей в группе и их обработкой.

Срок: ежедневно

4. Воспитателям групп:

- формировать у детей культурно-гигиенические навыки умывания, мытья рук, навыки самообслуживания перед приемом пищи;
- соблюдать сервировку стола (салфетки, блюда под чашку, хлебницы);

- во время приема детьми пищи не отвлекаться на посторонние разговоры, формировать у детей навык культуры приема пищи, учить есть аккуратно, тщательно пережевывать пищу, создавать благоприятный психологический микроклимат во время приема пищи.

- следить за наличием «питьевого режима» в зимний период на группе, в летний период с выносом на площадку.

Срок: ежедневно

Заведующий МБДОУ ДС ОВ № 7 _____ Алимова Н.А.

Ознакомлены: