Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад №27 села Львовского муниципального образования

Северский район

Приказ

От 11.01.2021г. № \_5

**Об организации питания детей**

**МБДОУ ДС№ 27 с. Львовского МО Северский район в 2021 году**

В целях организации сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню-требованием и технологической картой в МБДОУ ДС № 27 с. Львовского МО Северский район, **приказываю:**

1. **Заведующему оставить за собой:**

- контроль за выполнением среднесуточной нормы выдачи продуктов на одного ребенка, при необходимости производить коррекцию питания в следующей декаде;

- заполнение таблицы выполнения натуральных норм продуктов питания на одного ребенка в день, за 10 дней;

- контроль процесса закладки продуктов, технологии приготовления пищи, выдачи готовой пищи, выхода блюд, соответствующий меню-раскладки, графика выдачи готовой продукции;

- снятие проб готовой продукции, контроль за ведением соответствующих записей о качестве готовой продукции в бракеражном журнале готовых блюд;

- контроль за качеством поступающего сырья и полуфабрикатов от поставщика на пищеблок;

- контроль за сроками хранения и реализации скоропортящихся продуктов и условиями хранения продуктов;

- контроль за соблюдением санитарных правил при приготовлении пищи;

Срок исполнения: ежедневно.

- принимать продукты от поставщика 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;

- 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 холодильной камере, складах (овощной и для сыпучих продуктов), проводить контроль за температурой в холодильниках и холодильной камере;

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

- согласно данным рапортичкам о количестве детей, накладной на дополучения или возврат продуктов, производить выдачу-возврат дополнительных продуктов;

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

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

Срок: ежедневно.

1. **Кокоша Светлане Евгеньевне – повару:**

- производить закладку продуктов в соответствии с меню-раскладкой;

- строго соблюдать технологию приготовления пищи:

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

- соблюдать условия хранения пищевых продуктов, проводить контроль за температурой в холодильниках и холодильной камере;

- строго соблюдать гигиенические требования в технологическом процессе, при кулинарной обработке 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 дезинфецирующих средств;

- обеспечить качество мытья кухонной посуды, разделочных досок, мелкого деревянного, металлического инвентаря, рабочих столов в соответствии с требованиями 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 проходить медицинский осмотр.

Срок: ежедневно.

1. **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, производить контрольное взвешивание порций;

- 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 содержание 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;

- соблюдать правила сбора выноса и обработке 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.

Срок: ежедневно.

1. **Воспитателям групп:**

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

- соблюдать сервировку стола (салфетки, блюдца под чашки, 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.

Срок: ежедневно.

1. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ ДС №27

с. Львовское МО Северский район \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Е.Г. Бабич