МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 30 «ЗОЛОТАЯ РЫБКА» С. СВОБОДНОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ БРЮХОВЕЦКИЙ РАЙОН
(МБДОУ ДС № 30 « Золотая рыбка»)

П Р И К А З

от 09.01.2024г. № 17-о

с. Свободное

Об организации питания детей

В целях обеспечения качественного процесса питания воспитанников,

п р и к а з ы в а ю:

1. **Совету по питанию**:
- неукоснительно соблюдать требования к организации питания согласно СанПиН 2.4.3648 - 20;
- строго выполнять обязанности согласно приказу по дошкольному учреждению № 23-о от 09.01.2024 года. «О создании Совета по питанию».
2. **Повар – Цвяшко Ирину Владимировну**:
- производить закладку продуктов в соответствии с меню - раскладкой (ежедневно);
- строго соблюдать технологию приготовления пищи (ежедневно);
- производить выдачу готовой продукции строго по весу, в соответствии с меню, по графику, только после снятия пробы заведующего и старшей медсестры, с обязательной отметкой вкусовых качеств (ежедневно);
- строго соблюдать гигиенические требования в технологическом процессе, при кулинарной обработке пищевых продуктов (ежедневно);
- не использовать в питании детей продуктов, запрещенных санитарными правилами (ежедневно);
- исключить возможность контакта сырых и готовых к употреблению продуктов, строго соблюдать требования к производственному оборудованию и разделочному инвентарю пищеблока (ежедневно);
- строго соблюдать инструкцию по применению моющих и дезинфицирующих средств (ежедневно);
- обеспечить качество мытья кухонной посуды, разделочных досок, мелкого инвентаря, рабочих столов в соответствии с требованиями санитарных правил (ежедневно);

- обеспечить маркировку технологического оборудования, инвентаря, посуды, проводить ежедневно уборку помещений пищеблока;

- соблюдать правила личной гигиены, работу проводить в спецодежде, с подобранными волосами, в колпаке или косынке, вовремя проходить медицинский осмотр (ежедневно);

- проводить С – витаминизацию и производить соответствующую запись в журнале витаминизации (ежедневно);

- снимать пробы готовой продукции (ежедневно);

- принимать продукты от поставщиков при наличии следующих документов: заборной ведомости, (товарной накладной на каждый продукт питания), качественного удостоверения (обращать внимание на сроки реализации), сертификата на каждый продукт (полученный в начале квартала), номера ветеринарного свидетельства;

- принимать только качественные продукты, не принимать продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи;

- соблюдать правила хранения продуктов в холодильнике, проводить контроль за температурой в холодильнике (ежедневно);

3. Воспитателям:

- 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 детей есть аккуратно, тщательно пережевывать пищу, создавать благоприятный психологический микроклимат во время приема пищи (ежедневно);

- контролировать выполнение среднесуточных норм продуктов питания на одного ребенка, при необходимости производить коррекцию питания в следующей декаде (ежедневно);

4.**Помощникам воспитателя:**

- производить получение готовой продукции строго по весу в соответствии с меню - раскладкой, в спецодежде, в соответствующей посуде, строго по графику (ежедневно);

- осуществлять выдачу порций детям строго по норме, указанной в меню, производить контроль взвешивания порций (ежедневно);

- соблюдать сервировку столов, подачу вторых блюд осуществлять по мере съедания первого блюда (ежедневно);

- контролировать целостность посуды, не допускать использования посуды с отбитыми краями, трещинами (ежедневно);

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

- соблюдать правила хранения моющих, чистящих и дезинфицирующих средств (ежедневно);

- соблюдать санитарно - эпидемиологические правила содержания группы, проводить уборку помещений согласно графику (ежедневно);
- строго соблюдать инструкцию по режиму мытья посуды, обработке инвентаря, столов, стульев, полов, стен, окон (ежедневно);
- соблюдать правила сбора, выноса и обработки ведра с пищевыми отходами (ежедневно);
- соблюдать правила личной гигиены, проводить работу в соответствующей спецодежде (фартук, косынка, халат), вовремя проходить медицинский осмотр (ежедневно);
- создать благоприятный психологический климат во время приема пищи, придавать блюдам привлекательный вид, эстетично сервировать и раскладывать пищу на тарелке (ежедневно).

5. **Заместитель заведующего по АХЧ – Баязова Электра Григорьевна вместе с Советом по питанию:**

- контролировать процесс закладки продуктов, технологию приготовления пищи, выдачу готовой пищи, выход блюд, соответствующей меню - раскладки, график выдачи пищи (ежедневно);
- контролировать соблюдение санитарных правил при приготовлении пищи (ежедневно);
- взять под особый контроль организацию питания в группе (сервировка стола, объем порций, соблюдение санитарно - эпидемиологических правил при обработке посуды, условия хранения посуды);
- вывешивать меню в родительском уголке с указанием объема порций каждого блюда (ежедневно);
- не допускать использования в работе неутвержденного заведующим меню (ежедневно);

6. Контроль за выполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий муниципальным бюджетным дошкольным образовательным учреждением детским садом № 30 «Золотая рыбка» с. Свободного муниципального образования Брюховецкий район В.И. Трофименко

Трофименко Владимир Иванович

Подписано цифровой подписью: Трофименко Владимир Иванович
Дата: 2024.02.09 12:35:48 +03'00'

С приказом ознакомлены: 09.01.2024г. Н.В. Перебрусова
09.01.2024г. Э.Г. Баязова
09.01.2024г. Н.В. Крыжанкова