

РОССИЯ КРАСНОДАРСКИЙ КРАЙ ГОРОД - КУРОРТ СОЧИ  
ХОСТИНСКИЙ РАЙОН  
МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 14 МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ГОРОДСКОЙ ОКРУГ ГОРОД-КУРОРТ СОЧИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ  
ОГРН 1032311075433 ИНН 2319031166  
354002, г. Сочи, ул. Яна Фабрициуса 2/16 а, телефон 8(862) 200-00-41

ПРИКАЗ

от 01.09.2023г.

№ 4/6

«Об организации питания детей»

С целью создания оптимальных условий для организации полноценного, здорового питания воспитанников в детском саду, укрепления здоровья детей, недопущения возникновения групповых инфекционных заболеваний, отравлений в дошкольном образовательном учреждении.

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Неукоснительно соблюдать требования к организации питания согласно **СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НАСЕЛЕНИЯ"**

2. **Медицинской сестре диетической Шестаковой Я.А.**

-контролировать выполнение среднесуточной нормы выдачи продуктов на одного ребёнка, при необходимости производить коррекцию питания в следующей декаде

Срок: ежедневно

-заполнять таблицы выполнения натуральных норм продуктов питания на одного ребёнка в день за 10 дней

Срок: ежедневно

-отчитываться о выполнении натуральных норм питания за 2 недели

Срок: 1 раз в 2 недели

-контролировать процесс закладки продуктов, технологию приготовления пищи, выдачу готовой пищи, выход блюд, соответствующий меню-раскладки, график выдачи пищи  
Срок: ежедневно

-снимать пробы готовой продукции, регулярно вести соответствующие записи качества приготовления пищи в бракеражном журнале готовых блюд

Срок: ежедневно

-контролировать качество поступающего сырья и полуфабрикатов от поставщика на пищеблок;

Срок: ежедневно

-контролировать сроки хранения и реализации скоропортящихся продуктов и условия хранения продуктов

Срок: ежедневно

-контролировать соблюдение санитарных правил при приготовлении пищи

Срок: ежедневно

-соблюдать выполнение контракта муниципального заказа, своевременно составлять заявку на заключение контракта на следующий квартал

Срок: постоянно

-взять под особый контроль организацию питания в группах раннего возраста (сервировка стола, объем порций, соблюдение санитарно-эпидемиологических правил при обработке посуды, условия хранения посуды)

Срок: ежедневно

-вывешивать меню в уголке питания с указанием объема порций каждого блюда,

Срок: ежедневно

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

Срок: ежедневно

-не допускать использования в работе неутвержденного заведующей меню

Срок: ежедневно

### **3.Завхозу Овсепян В.С.:**

-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

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

Срок: ежедневно

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

Срок: ежедневно

-согласно данным рапортчики о количестве детей, накладной на дополучение или возврат продуктов, производить выдачу-возврат дополнительных продуктов

Срок: ежедневно

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

Срок: ежедневно

-систематически производить сверку получения и расходования продуктов питания в бухгалтерии

Срок: ежедневно

### **4. Поварам: Караханян Л.Х., Воробьевой С.В.**

-производить закладку продуктов в соответствии с меню-раскладкой

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 медработником, с обязательной отметкой вкусовых качеств

Срок: ежедневно

-посещать групповые комнаты во время приема детьми пищи для определения вкусовых, качеств, аппетита детей, учитывать полученную информацию при заказе продуктов и составлении перспективного меню

Срок: ежедневно

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

Срок: ежедневно

-строго соблюдать гигиенические требования в технологическом процессе, при кулинарной обработке пищевых продуктов

Срок: ежедневно

-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

Срок: ежедневно

-строго соблюдать инструкцию по применению моющих и дезинфицирующих средств

Срок: ежедневно

-обеспечить качество мытья кухонной посуды, разделочных досок, мелкого деревянного, металлического инвентаря, рабочих столов в соответствии с требованиями санитарных правил

Срок: ежедневно

-обеспечить маркировку технологического оборудования, инвентаря, посуды, тары, проводить ежедневную уборку помещений пищеблока

Срок: ежедневно

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

Срок: ежедневно

