

МДОУ « Детский сад №2 Сонковского района Тверской области»

П Р И К А З № 10 от 09.09.2018 г.

Об организации питания в ДОУ

С целью обеспечения полноценного, сбалансированного питания детей, посещающих детский сад

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать полноценное, сбалансированное питание детей.
 - Контроль за условиями транспортировки, качеством поступающего сырья и пищевых продуктов, их хранением. Постоянно. Ответственный кладовщик ДОУ.
 - Оценка качества поступающих продуктов. Ознакомление с документацией, сопровождающей продукт (наличие сертификата соответствия, срок его действия, условия и сроки реализации, дата изготовления продукта).
 - Условия хранения продуктов (количество кладовых, их оборудование, соблюдение правил товарного соседства, сроки хранения сыпучих продуктов, овощей).
 - Соблюдение сроков реализации скоропортящихся и особо скоропортящихся пищевых продуктов, температурный режим в холодильных установках.
2. Контроль за технологией приготовления пищи, качеством готовых блюд и кулинарных изделий. Постоянно. Повар Данилова.Н.А.
 - Выборочная проверка закладки продуктов, контроль за объемами готовящейся пищи.
 - Соблюдение правил холодной (первичной) обработки сырья с позиции наибольшей сохранности пищевых веществ и безопасности питания.

- Тепловая обработка (виды, этапность, продолжительность, температурные режимы). Особенности приготовления блюд детского питания.
- Перечень запрещенных для изготовления в образовательных учреждениях кулинарных изделий и блюд.
- Оценка качества готовых блюд, снятие пробы (бракераж готовой пищи).
- Проведение профилактической витаминизации.
- Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы пищи.

3. Контроль за санитарным режимом пищеблока. Воспитатель Яковлева.Н.Е, медсестра ДОУ.

- Обеспечение правильной последовательности (поточности) технологических процессов.
- Наличие, достаточность, состояние технологического и холодильного оборудования.
- Оснащенность производственным инвентарем, кухонной и столовой посудой, разделочными досками; их маркировка, условия хранения.
- Организация обработки тары, кухонной посуды и производственного инвентаря, наличие и использование моющих и дезинфицирующих средств.
- Организация и качество мытья столовой, чайной посуды и столовых приборов.
- Регулярность и качество проведения текущей, генеральной уборки и санитарных дней. Наличие маркированного уборочного инвентаря, условия его хранения. Сбор пищевых отходов. Мероприятия по борьбе с насекомыми и грызунами.

4. Контроль за организацией приема пищи. Воспитатели групп, помощники воспитателя.

- Соблюдение режима питания (кратность, длительность интервалов между приемами пищи).
- Условия приема пищи, сервировка столов, культура еды.

- Личная гигиена детей, условия для мытья рук.
- Объемы и температура блюд, аппетит у детей, наличие остатков пищи.
- Организация питьевого режима.

5. Контроль за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока. Медсестра ДОУ, заведующая ДОУ.

- Наличие личных медицинских книжек у сотрудников, своевременность прохождения ими плановых медицинских осмотров.
- Внешний вид работника, чистота санитарной одежды, наличие разовых (индивидуальных) салфеток, полотенец.
- Самоконтроль каждого работника за состоянием здоровья, ежедневная отметка об отсутствии заболеваний в журнале «Здоровье».
- Осмотр работников кухни на наличие гнойничковых заболеваний кожи, осмотр зева для выявления признаков катаральных состояний, регистрация результата осмотра в журнале.
- Гигиеническое обучение и воспитание.
- Работа с родителями, детьми, персоналом учреждения по вопросам здорового питания и профилактики пищевых отравлений.

7. Для организации питания в детском саду, необходимо вести следующие документы:

- Меню-требование;
- Бракеражный журнал сырой продукции с указанием времени доставки и время ни реализации и номера накладной и сертификата.
- Бракеражный журнал готовой кулинарной продукции;
- Журнал-график закладки продуктов в котел;
- Журнал регистрации поступления продуктов с магазина;
- Журнал Здоровья;
- Накопительная ведомость;

- Журнал санитарного состояния.
- Технологические карты приготовления блюд.

8. Меню-требование оформляется и утверждается заведующей ДООУ (указывается количество детей, наименование блюд: на завтрак, обед, ужин и полдник, выход блюд, количество продуктов (согласно раскладке), ставится подпись, кладовщик согласно этим наименованиям выдает продукты вечером на следующий день, повар Данилова.Н.А. отмечает (продукты получила полностью — ставит подпись).

9. Заявки продуктов рассчитывает и ведет кладовщик вместе с заведующей ДООУ..

10. Закладка основных продуктов осуществляется согласно графику и делается в присутствии медсестры.

11. В целях сохранности материальных ценностей и продуктов питания организовать административно-общественный контроль за закладкой продуктов в котел, назначить комиссию в составе:

Тартина.В.И., Саляник.Н.С., Яковлева.Н.Е.

12. Назначить бракеражную комиссию в составе: Тартина.В.И.- заведующий ДООУ, Яковлева.Н.Е. -воспитатель, Милова.Е.А.- воспитатель, М/С – ДООУ.

Ежедневный контроль за качеством готовой продукции и разрешение к выдаче дает заведующий ДООУ, бракеражная комиссия и делает соответствующую запись в бракеражном журнале готовой продукции.

13. Запрещаю сотрудникам пищеблока раздеваться и хранить свои вещи на пищеблоке.

14. Кладовщику Тартиной.Н.А. обеспечить место для раздевания и хранения личных вещей. Обеспечить пищеблок и кладовую соответствующим инвентарем согласно санитарным правилам, следить за сохранностью, износом и маркировкой инвентаря. Постоянно.

15. Если продукты, согласно заявке, не привезены или их качество плохое – нужно сообщить заведующему, вернуть в магазин для замены, соответственно поставив руководство поставщика в известность.

16. Запрещаю использовать и выписывать дорогостоящие продукты питания, продукты содержащие уксус.

17. Воспитателям групп организовать контроль за организацией работы по воспитанию культуры поведения за столом в группах, за подачей информации детям о правильной и вкусной пищи и т.д.

18. На основании поданных заявлений от сотрудников разрешить им не питаться продуктами предназначенными для детского питания. Организовать место для обеденного перерыва и хранения личных продуктов питания (заявления прилагаются). Контроль за соблюдением данного приказа оставляю за собой.

Заведующая ДОУ _____ В.И.Тартина.

С приказом ознакомлены:

Осипова.А.В.. _____

Данилова.Н.А. _____

Моисеева.Е.А. _____

Завьялова.Н.Н.. _____

Войнова.Л.Е.. _____

Журавлева.В.В. _____

Балашова.Ю.Ю. _____

Милова.Е.А. _____

Яковлева.Н.Е. _____

Завьялова.Н.Н. _____

Грачева.Ю.А. _____