Муниципальное автономное
дошкольное образовательное
учреждение детский сад № 43
(МАДОУ № 43)

352931, город Армавир, улица Шаумяна, 11, телефон 2-25-13

	Код
Форма по ОКУД	
по ОКПО	

ПРИКАЗ

10.01.2022 г. № 6-ОД

г. Армавир

об организации питания воспитанников

В целях обеспечения качества процесса питания воспитанников, п р и к а з ы в а ю:

1. Утвердить:

- примерное десятидневное меню и технологические карты, разработанные в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"
- график выдачи продуктов питания по группам.

2. Возложить ответственность за организацию питания в МАДОУ на медсестру Бардакову О.А.

Медсестре Бардаковой О.А.

- контролировать выполнение среднесуточной нормы выдачи продуктов на одного ребенка, при необходимости производить коррекцию питания в следующей декаде
- заполнять таблицы выполнения натуральных норм продуктов питания на одного ребенка в день, за 10 дней
- контролировать процесс закладки продуктов, технологию приготовления пищи, выдачу готовой пищи, выход блюд, соответствующий меню – раскладки, график выдачи продуктов питания по группам
- снимать пробы готовой продукции, регулярно вести соответствующие записи качества приготовления пищи в журнале «Бракеража готовой продукции»
- контролировать качество поступающего сырья от поставщика на пищеблок
- контролировать сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов и условия хранения продуктов
- контролировать соблюдение санитарных правил при приготовлении пищи
- 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 уголках питания на пищеблоке и группах, рекомендации для родителей по питанию детей в вечернее время в домашних условиях с учетом разнообразия, объема, калорийности детских блюд

- не допускать использования в работе неутвержденного заведующей меню
- контролировать соблюдение ветеринарно-санитарных требований

2. Кладовщику Аникеевой Т. Ю.:
- 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.
- принимать качественные продукты, делать соответствующие записи в журнале «Бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок», не принимать продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи.
- соблюдать правила хранения пищевых продуктов в холодильных камерах, складах (овощной и для сыпучих продуктов), проводить контроль температуры в холодильниках и кладовых
- производить выдачу сырых продуктов в строгом соответствии с меню-раскладкой
- согласно данным рапортички о количестве детей, производить выдачу – возврат дополнительных продуктов (масло сливочное, сыр твердых сортов)
- вести учет продукции после выдачи на пищеблок, делать соответствующие записи
- ежемесячно производить сверку получения и расходования продуктов питания в МКУ ЦБ № 1

3. Поварам Дубовой Л.А., Приходько О.А.:
- производить закладку продуктов в соответствии с меню – раскладкой;
- производить отбор суточных проб готовой продукции в промаркированные емкости;
- строго соблюдать технологию приготовления пищи;
- производить выдачу готовой продукции строго по весу, в соответствии с меню, по графику (приложение № 1), только после снятия пробы медработником, с обязательной отметкой вкусовых качеств в журнале «Бракеража готовой продукции»;
- строго соблюдать гигиенические требования в технологическом процессе, при кулинарной обработке пищевых продуктов;
- не использовать в питании детей продукты, запрещенные санитарными правилами;
- исключить возможность контакта сырых и готовых к употреблению продуктов, строго соблюдать требования к производственному оборудованию и разделочному инвентарю пищеблока.

4. Поварам Романенко Т.А., Чивилевой С.И.
- строго соблюдать инструкцию по применению моющих и дезинфицирующих средств
- обеспечить качество мытья кухонной посуды, разделочных досок, мелкого деревянного и металлического инвентаря, рабочих столов в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п.3

- 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

5. Младшим воспитателям:
- получать готовую продукцию 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, в соответствии с контрольным блюдом
- 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 содержания группы, 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 обработки ведер с пищевыми отходами
- соблюдать правила личной гигиены, проводить работу в соответствующей спецодежде: получение и раздача пищи – косынка и халат, уборка и мытье посуды – косынка, фартук
- создавать благоприятный психологический климат во время приема пищи, придавать блюдам привлекательный вид, эстетично формировать стол, придавать блюдам привлекательный вид при раскладывании пищи на тарелки

6. Воспитателям всех возрастных групп:
- формировать у детей культурно – гигиенические навыки умывания, мытья рук, навыки самообслуживания перед приемом пищи
- соблюдать сервировку стола (салфетки, хлебницы, столовые приборы)
- 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.

7. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой

Заведующий МАДОУ № 43 Н. Н. Сафонова

С приказом ознакомлены:

10.01.2022 Кудлай М.И.
10.01.2022 Фисенко О.С.
10.01.2022 Шишова Ю.Н.

Сафонова Н.Н.

Подписан: Сафонова Н.Н.
DN: C=RU, OU="Заведующий ", O=МАДОУ № 43, CN=Сафонова Н.Н., E=mbdoy-43@mail.ru
Основание: Я являюсь автором этого документа
Местоположение: место подписания
Дата: 2022.01.10 15:42:43+03'00'
Foxit PDF Reader Версия: 11.2.1

10.01.2022 [illegible]

10.01.2022 Волкова

10.01.2022 Колонтаева Колонтаева

10.01.2022 Е.Ю. Назаренко Е.Ю.

10.01.2022 Романенко Н.Н.

10.01.2022 Макарина Е.Я.

10.01.2022 Макаленко Ц.Г.

10-01-2022 Гельяхова И.Л.

10.01.2022 Кулькова Т.С

10.01.2022 Высочка С.В.

10.01.2022 Мударя А.К.

10.01.2022 Сидоренкова Н.Н.

10.01.2022 Кислая Т.Ю.

10.01.2022 Райсих О.В.

10.01 2022 Тишина Е.А

10.01.2022 Макарова Макарова Б.Н.

10.01.2022 Кейдо Кейдо Л.А

10.01.2022 Тишина С.А

10.01.2022г Дубова Л.А

10.01 2022г Цивилева С.И.

Приложение № 1
Утвержден
приказ № 6 - ОД от 10.01.2022
заведующий МАДОУ № 43
_____Н.Н. Сафонова

ГРАФИК ВЫДАЧИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ПО ГРУППАМ

ЗАВТРАК	
время	Группа
8.00- 8.05	первые младшие группы № 1, № 2
8.05-8.10	вторые младшие группы № 7, № 8
8.10-8.15	средние группы № 9, № 11
8.15-8.20	старшие группы № 3, № 4, №10
8.20-8.30	подготовительные группы №5, №6,
ВТОРОЙ ЗАВТРАК	
9.50- 9.55	первые младшие группы № 1, № 2
9.55-10.00	вторые младшие группы № 7, № 8
10.00-10.05	средние группы № 9, № 11
10.05-10.10	старшие группы № 3, № 4, №10
10.10-10.20	подготовительные группы №5, №6,
ОБЕД	
11.35- 11.45	первые младшие группы № 1, № 2
11.45-11.55	вторые младшие группы № 7, № 8
11.55-12.10	средние группы № 9, № 11
12.10-12.20	старшие группы № 3, № 4, №10
12.20-12.30	подготовительные группы №5, №6,
ПОЛДНИК	
15.10- 15.15	первые младшие группы № 1, № 2
15.15-15.20	вторые младшие группы № 7, № 8
15.20-15.25	средние группы № 9, № 11
15.25-15.30	старшие группы № 3, № 4, №10
15.30-15.40	подготовительные группы №5, №6,