

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА №41
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ УСТЬ-ЛАБИНСКИЙ РАЙОН**

ПРИКАЗ

от «10» января 2022

№ 18 -П

Об организации питания воспитанников в МБДОУ №41

В целях обеспечения качества процесса питания воспитанников, выполнения норм СанПиН 2.4.3648-20.

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Работникам пищеблока неукоснительно соблюдать требования к организации питания согласно СанПиН 2.4.3648-20.

2. Старшей медицинской сестре:

- контролировать выполнение среднесуточной нормы выдачи продуктов на одного ребенка, при необходимости производить коррекцию питания в следующей декаде;
- контролировать процесс закладки продуктов, технологию приготовления пищи, выдачу готовой пищи, выход блюд, соответствующий меню-раскладки, график выдачи пищи;
- снимать пробы готовой продукции, регулярно вести соответствующие записи качества приготовления пищи в бракеражном журнале готовых блюд;
- контролировать качество поступающего сырья и полуфабрикатов 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 раннего возраста (сервировка стола, объем порций, соблюдение санитарно-эпидемиологических правил при обработке посуды, условия хранения посуды).

3. Воспитателям:

- формировать у детей культурно-гигиенические навыки умывания, мытья рук, навыки самообслуживания перед приемом пищи;
- соблюдать сервировку стола (салфетки, блюда под чашки, хлебницы под столовые приборы);
- во время приема детьми пищи не отвлекаться на посторонние разговоры, формировать у детей навык культуры приема пищи,
- учить детей есть аккуратно, тщательно пережевывая пищу, создавать благоприятный психологический микроклимат во время приема пищи;

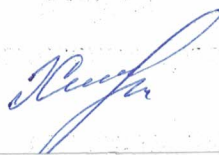
- создавать благоприятный психологический климат во время приема пищи, придавать блюдам привлекательный вид, эстетично сервировать стол и раскладывать пищу на тарелках.

4. 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 содержания столовой;
- проводить уборку помещений, генеральную уборку (согласно графику);
- 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 (фартук, косынка, халат);
- вовремя проходить медицинский осмотр.

Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ №41



К.О.Хизуненко