

Муниципальное дошкольное образовательное бюджетное учреждение
детский сад комбинированного вида № 27 г. Сочи

П Р И К А З

От 01.09.2021

№ 17

Об исполнении должностных инструкций
работниками детского сада, связанных
с питанием воспитанников

В соответствии с Положением об организации питания, с целью исполнения требований к организации питания и выполнению норм питания детей в детском саду, обеспечения эффективного контроля за питанием воспитанников, оптимизации рационов и норм детского питания, новыми нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20,
ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Всем сотрудникам учреждения, связанных по должностным функциям с детским питанием, строго выполнять нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20 в части организации детского питания в дошкольных образовательных учреждениях, строго соблюдать правила личной гигиены, должностные инструкции, постоянно.

2. Медсестре по питанию Белякиной М.В.:

- осуществлять контроль за выполнением натуральных норм продуктов питания в соответствии с физиологическими потребностями детей в основных пищевых веществах, ежемесячно, в течение календарного года;

- ежедневно привлекать к контролю за закладкой продуктов членов комиссии по контролю за питанием согласно графика (график прилагается);

- ежедневно осуществлять контроль за санитарным состоянием технологического оборудования, помещения кухни, продуктового склада.

3. Кладовщикам Рябовой Ж.И. ,Литвиновой Т.Н. неукоснительно выполнять следующие требования:

3.1. Ключ от продуктовых складов иметь в одном экземпляре, никому не передавать их, имеющиеся дополнительные ключи передать заведующей для хранения в сейфе до особого распоряжения, постоянно;

3.2. Выдачу продуктов питания на следующий день производить по меню-требованию, утвержденному заведующей, с 14.00 до 15.00.

3.2. Ужесточить контроль за соблюдением правил транспортировки продуктов;

3.2. Строго исполнять правила хранения пищевых продуктов;

3.3. Принимать продукцию от поставщиков исключительно при наличии необходимой сопроводительной документации, постоянно.

3.4. При приеме продуктов, соблюдать следующие требования:

- приемку овощей и фруктов осуществлять только высокого качества, осуществляя досмотр каждого килограмма фруктов и овощей на соответствие требованиям норм СанПинов;
- кислото-молочную продукцию с наличием обязательного указания конечного срока реализации;
- масло сливочное на соответствие ГОСТа;
- яйца принимать только «диетические», не принимать яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой «тек», «бой»;
- строго соблюдать требования, предъявляемые к упаковке, транспортировке и доставке скоропортящейся продукции;
- не принимать в ДОО мясо всех видов сельскохозяйственных без сертификата качества или декларации, не потрошенную птицу;
- осуществлять хранение продуктов в таре производителя, при необходимости перекладывать в чистую промаркированную тару.

4. Поварам:

- выполнять функции руководителей подразделения (кухня) в полном объеме;
- руководить и нести ответственность за технологический процесс приготовления пищи в соответствии с технологическими карточками и нормами СанПинов;
- ежедневно принимать продукты со склада через весы в соответствии с меню, с 14.00 до 15.00
- принимать у кухонных рабочих в конце рабочего дня все оборудование и помещения в идеально чистом состоянии для передачи следующей смене.

5. Поварам Литвиной Т.Н., Бондарь Т.Н., Высотской Е.В. Стефановия Я. :

- строго выполнять нормы выдачи готовых блюд с пищеблока, проводить выдачу готовых блюд только с разрешения ответственного за питание при наличии соответствующей записи в бракеражном журнале, постоянно.
- обязательно выставлять контрольное блюдо для ознакомления воспитателей, помощников воспитателей, ежедневно, на каждый прием пищи;
- строго выполнять график выдачи продуктов питания на группы, ежедневно;
- не допускать нахождения на кухне работников детского сада, не связанных с приготовлением пищи по должностным обязанностям, без особого разрешения ответственного за питание Белякиной М.В.

6. Поварам на кухне строить рабочий процесс в соответствии с требованиями технологического процесса приготовления пищи на сегодняшний день, под руководством поваров.

7. Всем младшим воспитателям, помощником воспитателя:

- 7.1. Строго исполнять график получения пищи с пищеблока;
- 7.2 Строго исполнять требования по ОТ во время получения и доставки пищи в группы и столовую: наличие спец. одежды, необходимой посуды;
- 7.3. Строго исполнять правила сервировки стола во время подготовки к приему пищи детьми, постоянно;
- 7.4. Строго соблюдать последовательность подачи пищи детям: хлеб, 3-е блюдо выставлять на стол в первую очередь, до посадки детей; после

посадки детей - подавать первое блюдо, второе блюдо подавать только после того, как ребенок съел первое блюдо.

7.5. Строго соблюдать нормы кормления детей в соответствии с контрольным блюдом, постоянно.

7.6. Относиться к детям вежливо, помогая при необходимости принимать пищу, не убирать блюдо пока ребенок не закончил кушать.

7.7. Не разговаривать с детьми и педагогами в повышенном тоне.

7.8. Проводить ревизию целостности столовой посуды регулярно, каждую среду.

8. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за «собой».

Заведующий

С.С.Каширская

**График Работы комиссии по контролю за питанием
при закладке продуктов на обед.**

Дни недели	Время закладки	Состав комиссии
понедельник	8.30	Тузикова Е.Н. Староверова Т.И.
Вторник	8.30	Тузикова Е.Н. Деркачева О.С.
среда	8.30	Тузикова Е.Н. Никифорова С.Ю.
четверг	8.30	Тузикова Е.Н. Головатенко О.В.
пятница	8.30	Тузикова Е.Н. Павленко Е.В.

ПРИМЕЧАНИЕ: В другие дни и время присутствие членов комиссии по питанию на кухне – по решению администрации и комиссии.

С приказом ознакомлены:

Тузикова Е.Н.

Прядивная М.Н.

Борминцева С.А.

Мурадян В.Г.

Сизинцева Т.С.

Бориско Л.А.