

Муниципальное дошкольное образовательное бюджетное учреждение  
детский сад комбинированного вида № 67 муниципального образования городской  
округ город-курорт Сочи Краснодарского края

ПРИКАЗ

От 31.08.2022

№ 98 од

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 Тузиковой Е.Н.:

- 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. Кладовщику Прядивной М.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;

- кисло-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 ДОУ мясо всех видов сельхозживотных 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. Повару Мурадян В.Г., Борминцева С.А.:

- 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 Тузиковой Е.Н.

6. Подсобным рабочим по кухне Ваганова Н.Н., Касьянова С.Д.- 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

Староверова Т.И.

## **График Работы комиссии по контролю за питанием**

**при закладке продуктов на обед.**

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

**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.

Ваганова Н.Н.

Касьянова С.Д.