

-
- 3.9.ежедневно вывешивать в уголке для родителей меню;
 - 3.10. контролировать кулинарную обработку продуктов, выхода блюд и вкусовые качества пищи;
 - 3.11.проводить С – витаминизацию третьего блюда непосредственно перед раздачей (весна-осень);
 - 3.12. взаимодействовать с поставщиками, поставляющими продукты питания, в том числе формировать и своевременно направлять заявку на поставку продуктов питания;
 - 3.13.контролировать хранение и соблюдение сроков реализации продуктов;
 - 3.14.своевременно корректировать заявки при изменении количества воспитанников, фактически присутствующих в учреждении воспитанников;
 - 3.15. проверять наличие всех необходимых документов от поставщика продуктов питания;
 - 3.16.прием мясной продукции проводить только при наличии четкой печати и сертификата качества продукции, а также в присутствии медицинской сестры, повара.
 - 3.17. продукты выдавать лично, согласно меню-требованию на следующий день до 16-00 каждого дня – постоянно.
 - 3.18.строго следить за закрытием складов в течение рабочего времени, не допускать нахождения посторонних лиц и сотрудников на пищеблоке и в складских помещениях – постоянно;
 - 3.19.вести контроль за условиями транспортировки, качеством поступающего сырья и пищевых продуктов, их хранением, наличием специального транспорта и тары для транспортировки продуктов (маркировка, исправность, содержание).
 - 3.20.прием продуктов производить при наличии в обязательном порядке у поставщика при поставке пищевых продуктов питания следующей документации:
 - товарно-транспортной накладной;
 - действующего сертификата качества (при условии обязательной проверки его действительности в едином реестре сертификатов). В случае если сертификат качества выдан на лицо, не являющееся поставщиком (победителем торгов), дополнительно требовать документы, подтверждающие наличие договорных отношений между поставщиком (победителем торгов) и производителем пищевого продукта (например, договор поставки и товарно-транспортные);
 - протокола испытаний к сертификату качества;
 - акта санитарной обработки автотранспорта;
 - санитарной книжки водителя.

В случае отсутствия одного из вышеуказанных документов, поставщику должно быть отказано в приёмке продуктов питания;

- 3.21.соблюдать условия хранения продуктов (соблюдение правил товарного соседства, сроки хранения сыпучих продуктов, овощей). Соблюдение сроков реализации скоропортящихся и особо скоропортящихся продуктов питания, температурный режим в холодильных установках;
 - 3.22.оформлять при обнаружении некачественных продуктов питания акты, с привлечением бракеражной комиссии по приемке сырой продукции.
4. Поварам Востриковой В.П., Чертенковой О.В.:
- 4.1.своевременно получать необходимые по меню продукты точно по весу под роспись, тщательно проверять их качество, не допускать использования их при малейших признаках порчи;
 - 4.2.строго соблюдать правила технологической обработки продуктов и приготовления пищи;
 - 4.3.строго производить закладку продуктов согласно меню-требованию и выданным продуктам;
 - 4.4. соблюдать объем приготовленной пищи, который должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций;
 - 4.5.выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения медицинской сестры, после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд при этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

-
- 4.6. не допускать нахождения посторонних лиц и сотрудников (кроме членов бракеражной комиссии) на пищеблоке – постоянно;
 - 4.7. соблюдать график выдачи готовой пищи на группы в соответствии с нормой, согласно возрасту и количеству детей в группе;
 - 4.8. ежедневно оставлять суточную пробу готовой продукции;
 - 4.9. сохранять отходы пищевых продуктов (скорлупа яиц, банки, остатки от переработки рыбы, мяса и др.) до конца рабочего времени;
 - 4.10. при работе на технологическом оборудовании строго руководствоваться инструкцией по охране труда.
 - 4.11. помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте, согласно графику уборки, соблюдать санитарно-противоэпидемические требования;
 - 4.12. неукоснительно выполнять правила внутреннего трудового распорядка, должностной инструкции, инструкций по охране труда и ТБ и инструкций по работе с оборудованием.
 - 4.13. ответственность за качество приготовления пищи, санитарное состояние пищеблока, сохранность инвентаря возложить на поваров в свою рабочую смену.
 5. Воспитателю Кибальчич О.А. вести просветительскую работу:
 - 5.1. готовить методические материалы для организации и проведения мероприятий по вопросам здорового питания для воспитанников, их родителей (законных представителей);
 - 5.2. координировать работу воспитателей и педагогов по формированию у детей культуры питания.
 6. Воспитатели и помощники воспитателя;
 - 6.1. Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:
 - в формировании у воспитанников основ здорового образа жизни и правильного питания;
 - в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
 - в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми;
 - в обновлении материалов папок-передвижек по питанию для родителей;
 - 6.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим.
 - 6.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.
 - 6.4. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:
 - промыть столы горячей водой с мылом;
 - тщательно вымыть руки;
 - надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
 - сервировать столы в соответствии с приемом пищи.
 - 6.5. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет (раскладывание клеенок, раздача салфетниц, хлебниц).
 - 6.6. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.
 - 6.7. В группах раннего возраста докармливают детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи.
 7. Контроль исполнения данного приказа я оставляю за собой.

Заведующий

И.В.Умерова