

**«О распределении функциональных обязанностей среди работников МБДОУ на период летней оздоровительной кампании»**

В соответствии Закона РФ «Об образовании, должностных инструкций, в целях улучшения жизнедеятельности детей в период летней оздоровительной кампании, организации питания детей

**Приказываю:**

**1. Мед. сестре**

- 1.1. Вести ежедневный контроль: за санитарным состоянием пищеблока, раздаточных групповых и всех помещений ДОУ, выполнением противоэпидемического режима.
- 1.2. Проверять условия хранения и реализации продуктов, качество пищи, технологию приготовления, закладку основных продуктов в котел, снимать пробу с отметкой в специальном журнале, сроки реализации продуктов и норм при составлении меню – раскладок.
- 1.3. Вести накопительную ведомость.
- 1.4. Составлять меню-раскладки в соответствии с перспективным меню и технологическими карточками, сезонными особенностями.
- 1.5. Вести ежедневный осмотр всех сотрудников ДОУ и работников пищеблока на гнойничковые и кожные заболевания, а также на инфекционные заболевания.
- 1.6. Контролировать температурный режим работы технологического оборудования.
- 1.7. Вести контроль по соблюдению санитарно-гигиенических правил, санитарно-эпидемиологических требований к устройству содержанию и организации режима работы ДОУ.
- 1.8. Готовить дезраствор, контролировать обработку посуды, горшков, игрушек и т.д., организовывать проведение текущей дезинфекции регулярно.
- 1.9. Вести подсчет пищевых ингредиентов и калорийность.
- 1.10. Контролировать: уборку, проветривание, освещение, оборудование групповых помещений; индивидуализацию постельных принадлежностей, полотенец, шкафов для одежды.
- 1.11. Контролировать и участвовать в организации утреннего фильтра, проветривать и обеспечивать шпателями и термометрами.
- 1.12. Контролировать проведение всех режимных моментов.
- 1.13. Организовать проведение текущей дезинфекции.
- 1.14. Проводить учет детей, отсутствующих по болезни.
- 1.15. Вести санитарно-просветительную работу среди работников и родителей в соответствии с сезоном.

**2. Медсестре**

- 2.1. Проверять санитарное состояние пищеблока, условия хранения и реализации продуктов, меню и качество пищи.
- 2.2. Проводить санитарно-просветительную работу, среди персонала и родителей по вопросам рационального питания, профилактики кишечных и вирусных заболеваний.

**3. Завхоз Ромашовой Л.И.**

- 3.1. Следить за состоянием помещений и принимать меры немедленно к своевременному ремонту.

- 3.2. Заказывать продукты оформляя заказ по форме, оставлять экземпляр в ДООУ.
- 3.3. Получать с продовольственной базы продукты, проверять их сопроводительные документы.
- 3.4. Выдавать продукты на кухню повару в таре с крышкой, соответствующей наименованию продукта.
- 3.5. Участвовать в составлении меню.
- 3.6. Обеспечивать санитарные условия хранения продуктов и расходовать в соответствии с установленными сроками реализации.
- 3.7. Вести ежедневный контроль за нормальной работой оборудования и своевременно приглашать мастеров по ремонту и обслуживанию оборудования, сантехники, электропроводки.
- 3.8. Строго соблюдать товарное соседство.
- 3.9. Строго выполнять санитарные правила по условиям получения, хранения, выдачи продуктов питания.
- 3.10. Систематически пополнять ДООУ моющими и дезинфицирующими средствами, своевременно их выдавать.
- 3.11. Следить за состоянием участка, помещений, оборудования учреждения, принимать меры по своевременному их ремонту.
- 3.12. Обеспечивать выполнение санитарного режима в ДООУ и на прилегающей к нему территории.
- 3.13. Вести соответствующую отчетно-учетную документацию, своевременно представлять ее в бухгалтерию и руководителю учреждения.
- 3.14. Организовать правильную работу обслуживающего персонала.
- 3.15. Вести учет сроков реализации продуктов.
- 3.16. Ежедневно осуществлять обход и осмотр участка с целью выявления травмоопасных мест, их ликвидации, о чем делать отметки в соответствующей тетради.
- 3.17. Ежедневно обходить все помещения ДООУ с целью соблюдения «Инструкции по охране жизни и здоровья детей», «Инструкции по технике безопасности».
4. Воспитателям:
  - 4.1. Осуществлять тщательный присмотр за вверенными ему детьми в строгом соответствии с требованиями инструкции по охране жизни и здоровья детей в помещениях ДООУ и на детских прогулочных площадках.
  - 4.2. Нести персональную ответственность за жизнь и здоровье детей во время их пребывания в ДООУ, оказывать первую доврачебную медицинскую помощь.
  - 4.3. Следить за состоянием и укреплением здоровья каждого ребенка в группе, совместно с медперсоналом ДООУ регулярно проводить комплексные мероприятия, способствующие укреплению здоровья, психофизическому развитию детей, осуществлять гигиенический уход за детьми раннего возраста, особое внимание уделять детям, пришедшим в детский сад после болезни.
  - 4.4. Планировать и осуществлять воспитательно-образовательную работу в соответствии с программой в контакте с другими воспитателями и специалистами ДООУ, тщательно готовиться к проведению мероприятий согласно плану каникул.
  - 4.5. Выполнять требования руководителя, старшей медсестры, старшего воспитателя, связанные с педагогической работой и охраной жизни и здоровья детей.
  - 4.6. Своевременно и четко вести документацию воспитателя.
  - 4.7. Обеспечивать санитарно-гигиенический режим в группе.
5. Младшим воспитателям:
  - 5.1. Производить своевременную уборку групповой комнаты, спальни, прихожей и других площадей влажным способом два раза в день.
  - 5.2. Согласно графику, проветривать помещения, строго контролировать дезинфекционную обработку посуды и соблюдать дезинфекционный режим группы при карантине.

5.3. Следить за чистотой детских полотенец и постельного белья, согласно графику, менять белье, своевременно вместе с воспитателем маркировать белье, следить за сохранностью имущества группы.

5.4. Получать питание с пищеблока строго по графику, надевать спецодежду, пищу в группу приносить в закрытой посуде.

5.5. Поддерживать санитарно-гигиенический режим в группе: проводить санитарную обработку посуды, детских горшков, игрушек в соответствии с требованиями СЭЗ; ежедневно проводить гигиеническую обработку санузлов.

5.6. Выполнять требования руководителя, старшей медсестры, старшего воспитателя.

5.7. Совместно с воспитателем готовить участок для прогулки.

6. Поварам:

6.1. Осуществлять правильную организацию производственного процесса.

6.2. Обеспечивать качественное санитарное состояние помещений, оборудования, инвентаря.

6.3. Строго соблюдать технологию приготовления пищи, норм закладки, сроки реализации готовой продукции.

6.4. Обеспечивать порционирование и выдачу блюд в соответствии с возрастными нормами.

6.5. Обеспечивать отпуск готовой пищи детям в соответствии с нормой закладываемых продуктов на ребенка.

6.6. Осуществлять обработку сырых и вареных продуктов с использованием соответствующих маркированных досок и ножей.

6.7. Производить обязательное процеживание рыбных и мясных бульонов.

6.8. Соблюдать санитарные правила содержания пищеблока, правила личной гигиены, правила раздачи пищи детям, правила внутреннего трудового распорядка учреждения, правила по охране труда, технике безопасности.

6.9. Знать способы предупреждения пищевых отравлений.

7. Контроль оставляю за собой.

Зав. МБДОУ



Кузнецова Е.Б.