

Номер документа	Дата составления
129-29- од	01.09.2023

ПРИКАЗ

О назначении ответственных по контролю за организацию питания детей в детском саду


В целях усиления контроля организации питания в дошкольном учреждении, во исполнение СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать полноценное сбалансированное питание детей, соблюдение расходов в пределах средств, выделенных учреждению на организацию питания. Назначить ответственного за соблюдением СанПиН 2.3/2.4.3590-20 – старшую медсестру Юшкову М.П.
2. Ответственному за соблюдением СанПин – осуществлять повседневный контроль за соблюдением требований санитарных норм.
3. Питание детей в дошкольном учреждении осуществлять по примерному 10-дневному меню, утвержденному директором ООО «Комбинат школьного питания», заведующим ДОУ.
4. Ответственность за контроль санитарного состояния пищеблока возложить на повара – бригадира Дороненко Е.Ю.:
 - 4.1. Производить закладку необходимых продуктов по утвержденному руководителем графику.
 - 4.2. Работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.
 - 4.3. Соблюдать правила холодной (первичной) обработки сырья с позиции наибольшей сохранности пищевых веществ и безопасности питания. Тепловая обработка (виды, этапность, продолжительность, температурные режимы).
 - 4.4. Соблюдать технологию приготовления блюд, по технологическим картам утвержденного 10 – дневного меню, соблюдать особенности приготовления блюд детского питания.
 - 4.5. Производить оценку качества готовых блюд, снятия пробы (бракераж готовой пищи).
 - 4.6. Соблюдать утвержденный график выдачи питания на группы.
 - 4.7. Соблюдать правила отбора и хранения суточной пробы пищи. Контрольное блюдо оставлять в объеме порции, согласно меню, на текущий день, срок хранения контрольного блюда – 48 часов.
5. Возложить ответственность на повара-бригадира Дороненко Е.Ю. за соблюдение СанПиН 2.3/2.4.3590-20 к условиям хранения продуктов в продуктовой и овощной кладовых.

- 5.1. Оценка качества поступающих продуктов (бракераж). Ознакомление с документацией, сопровождающей продукт (наличие сертификата соответствия, срок действия, условия и сроки реализации, дата изготовления продукта).
- 5.2. Соблюдать правила и нормы санитарного состояния продуктовых кладовых, условия хранения продуктов (количество кладовых, их оборудование, правила товарного соседства, сроки хранения сыпучих продуктов, овощей).
- 5.3. Соблюдать сроки реализации скоропортящихся пищевых продуктов, температурный режим в холодильных установках.
- 5.4. Своевременно производить заказ продуктов согласно утвержденному 10 – дневному меню.
- 5.5. Выполнять требования к ведению документации на складе.
- 5.6. Ежемесячно проводить сверку остатков продуктов питания.
- 5.7. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями ДОУ, экспедитором и отправляются поставщикам.
6. Возложить ответственность за оснащенность пищеблока оборудованием и инвентарем заведующую хозяйством Верхову И.Е.
 - 6.1. Обеспечить правильность последовательности (поточности) технологических процессов, расстановки оборудования в цехах.
 - 6.2. Наличие, достаточность, состояние технологического и холодильного оборудования.
 - 6.3. Оснащенность производственным инвентарем, посудой, условия хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.
7. Контроль организации приема пищи возложить на заместителя заведующего Ануфриеву Е.В..
 - 7.1. Соблюдение режима питания (кратность, длительность интервалов между приемами пищи).
 - 7.2. Условия приема пищи, сервировка столов, культура еды, культура поведения за столом в группах, информирование детей о правильной и вкусной пище и т.д.
 - 7.3. Личная гигиена детей, условия для мытья рук.
 - 7.4. Объемы и температура блюд, аппетит у детей, наличие остатков пищи.
 - 7.5. Организация питьевого режима
8. Контроль за соблюдением правил личной гигиены работниками детского сада возложить на старшую медсестру Юшкову М.П.
 - 8.1. Наличие личных медицинских книжек у сотрудников, своевременность прохождения ими плановых медицинских осмотров.
 - 8.2. Внешний вид работника, чистота санитарной одежды.
 - 8.3. Самоконтроль каждого работника за состоянием здоровья.
9. Контроль за выполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ
«Детский сад № 138» г.о. Самара



Н.Н. Болясова