

ПРИКАЗ

01.09.2025

№ 108-29-од

г. Самара

**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:




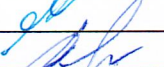
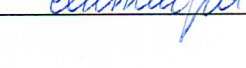
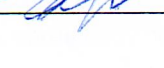
1. Организовать полноценное сбалансированное питание детей, соблюдение расходов в пределах средств, выделенных учреждению на организацию питания. Назначить ответственного за соблюдением СанПиН 2.3/2.4.3590-20 – старшую медсестру Юшкову М.П.
2. Ответственному за соблюдением СанПин – осуществлять повседневный 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. Утвердить план мероприятий с воспитанниками МБДОУ «Детский сад № 138» г.о. Самара по формированию культуры питания и культуры поведения за столом на 2025 – 2026 учебный год.
5. Ответственность за контроль санитарного состояния пищеблока возложить на повара – бригадира Дороненко Е.Ю.:
 - 5.1. Производить закладку необходимых продуктов по утвержденному руководителем графику.
 - 5.2. Работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.
 - 5.3. Соблюдать правила холодной (первичной) обработки сырья с позиции наибольшей сохранности пищевых веществ и безопасности питания. Тепловая обработка (виды, этапность, продолжительность, температурные режимы).
 - 5.4. Соблюдать технологию приготовления блюд, по технологическим картам утвержденного 10 – дневного меню, соблюдать особенности приготовления блюд детского питания.
 - 5.5. Производить оценку качества готовых блюд, снятия пробы (бракераж готовой пищи).
 - 5.6. Соблюдать утвержденный график выдачи питания на группы.
 - 5.7. 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.
6. 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.

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

Заведующий

 Н.Н. Болясова

С приказом ознакомлены

« 01 »		2025		/ Е.Ю. Терехова /
« 01 »		2025		/ М.П. Юшкова /
« 01 »		2025		/ Е.Ю. Дороненко /

