

Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение  
Агинский детский сад №3 «Родничок»  
( МКДОУ Агинский детский сад №3 «Родничок»)

**П Р И К А З**

от 29.01.2024г.

№ 3-в

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

В целях усиления контроля организации питания в дошкольном учреждении, во исполнение СанПиН 2.4.1.3590-20, повышения личной ответственности персонала пищеблока.

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Организовать полноценное сбалансированное питание детей, соблюдение расходов в пределах средств, выделенных учреждению на организацию питания.
2. Питание детей в дошкольном учреждении осуществлять по основному 10-дневному меню, утвержденному заведующим.
3. Возложить ответственность на кладовщика Карпенко Наталью Олеговну за:
  - 3.1. Составление меню согласно количеству детей на текущие сутки. Представлять меню-требование для утверждения заведующим накануне предшествующего дня, указанного в меню.
  - 3.2. Контроль закладки продуктов на пищеблоке по утвержденному графику.
  - 3.3. Ведение бракеража готовой продукции согласно 10-дневному меню.
  - 3.4. Подсчет калорийности и накопительной ведомости для учета выполнения норм продуктов питания на 1 ребенка;
  - 3.5. Контроль качества и сроков реализации доставляемых продуктов.
  - 3.6. Контроль за соблюдением требований СанПиН 2.4.1.3590-20, к приему и условиям хранения продуктов в продуктовой и овощной кладовых.
  - 3.8. Оценка качества поступающих продуктов (бракераж). Ознакомление с документацией, сопровождающей продукт (товарная накладная, наличие сертификата соответствия, срок его действия, условия и сроки реализации, дата изготовления продукта, наличие деклараций, молоко и молочная продукция должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 033\2013 « О безопасности молока и молочной продукции).
  - 3.9. Соблюдать правила и нормы санитарного состояния продуктовых кладовых: условия хранения продуктов (количество кладовых, их оборудование, правила товарного соседства, сроки хранения сыпучих продуктов, овощей).
4. Соблюдать сроки реализации скоропортящихся и особо скоропортящихся пищевых продуктов, температурный режим в холодильных установках.
  - 4.1 Своевременно производить заказ продуктов согласно утвержденному 10-дневному меню.
  - 4.2.Выполнять требования к ведению документации на складе.
  - 4.3.Ежемесячно проводить сверку остатков продуктов питания с бухгалтером.



4.4. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями ДООУ, экспедитором и отправляется поставщику.

4.5. Контроль состояния здоровья работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи, осмотр зева для выявления признаков катаральных состояний, регистрация результата осмотра с ежедневной отметкой в соответствующем журнале.

5. Возложить ответственность на поваров Шипилину Л.Н.; Ключневу О.В.:

Контроль санитарного состояния пищеблока;

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, снятие пробы (бракераж готовой пищи), проведение профилактической витаминизации.

5.6. Соблюдать утвержденный график выдачи питания в группы.

5.7. Соблюдать правила отбора и хранения суточной пробы пищи.

6. Возложить ответственность за оснащённость пищеблока оборудованием и инвентарём на завхоза Мокштадт Наталью Васильевну..

6.1. Обеспечить правильность последовательности (поточности) технологических процессов, расстановка 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.

6.4. Организация обработки тары, кухонной посуды и производственного инвентаря, наличие и использование моющих и дезинфицирующих средств.

6.5. Организация и качество мытья столовой, чайной посуды и столовых приборов.

6.6. Регулярность и качество проведения текущей и генеральной уборки. Наличие маркированного уборочного инвентаря, условия его хранения. Сбор пищевых отходов. Мероприятия по борьбе с насекомыми и грызунами.

7. Контроль за организацией приема пищи в группах возложить на старшего воспитателя Якоби Ирину Николаевну.

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.

7.6. Старшему воспитателю обеспечить медико-педагогический контроль за организацией питания, питьевого режима в группах.

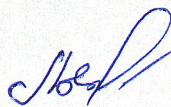
8. Контроль соблюдения правил личной гигиены работниками детского сада возложить на заведующего Бехлер Марию Николаевну.

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 выполнение настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий МКДОУ:



М.Н. Бехлер

С приказом ознакомлены:

Карпенко Н.О. Карп дата 29.01.2024г.

Мокштадт Н.В. Мокштадт дата 29.01.2024г.

Якоби И.Н. Я дата 29.01.2024г.

Шипилина Л.Н. Шип дата 29.01.2024г.

Клюшнева О.В. К дата 29.01.2024г.