

**Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение
детский сад комбинированного вида №12 «Аленушка»
г. Минеральные Воды**

ПРИКАЗ

10 января 2022 г.

№ 5

**О назначении ответственных по контролю за организацией питания детей в
МКДОУ детском саду №12 «Аленушка»**

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" 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 примерному 10-дневному меню, утвержденному заведующим.
3. Утвердить:
 - График выдачи питания в группы:
Завтрак – 8.10 – 8.30
Второй завтрак – 9.40 – 10.00
Обед – 12.00 – 12.40
Полдник – 15.00 – 15.20
4. Возложить ответственность на заместителя заведующей по АХР Багдасарову Галину Сергеевну за:
 - Составлением меню согласно количества детей на текущие сутки. Производить возврат и добавку продуктов при изменении количества детей свыше 1, оформлять меню-требование на текущий день.
 - Представлением меню-требования для утверждения заведующему ДОУ.
5. Возложить ответственность на медицинскую сестру Мизеркову Наталью Владимировну за:
 - Контролем закладки продуктов на пищеблоке по утвержденному графику;
 - Ведением бракеража готовой продукции согласно 10-дневного меню;
 - Подсчета калорийности и накопительной ведомости для учета выполнения норм продуктов питания на 1 ребенка;
 - Контролем качества и сроков реализации доставляемых продуктов;
 - Контролем 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;
 - Организацией обработки тары, кухонной посуды и производственного инвентаря, наличие и использование моющих и дезинфицирующих средств;
 - Организацией и качеством мытья столовой, чайной посуды и столовых приборов;
 - Регулярностью и качеством проведения текущей, генеральной уборки и санитарных

дней. Наличие маркированного уборочного инвентаря, условия его хранения. Сбор пищевых отходов. Мероприятия по борьбе с насекомыми и грызунами.

6. Возложить ответственность на повара за:

- Контролем санитарного состояния пищеблока;
- Закладкой необходимых продуктов по утвержденному руководителем графику;
- Работой только по утвержденному и правильно оформленному меню;
- Соблюдением правил холодной (первичной) обработки сырья с позиции наибольшей сохранности пищевых веществ и безопасности питания. Тепловая обработка (виды, этапность, продолжительность, температурные режимы);
- Соблюдением технологии приготовления блюд, по технологическим картам утвержденного 10-дневного меню, соблюдать особенности приготовления блюд детского питания;
- Оценкой качества готовых блюд, снятие пробы (бракераж готовой пищи), проведение профилактической витаминизации;
- Соблюдением утвержденного графика выдачи питания в группы;
- Соблюдением правил отбора и хранения суточной пробы пищи. Пробное блюдо оставлять в объеме порции, согласно меню на текущий день, срок хранения пробного блюда - 48 часов.

7. Возложить ответственность на кладовщика за:

- Соблюдением требований СанПин к условиям хранения продуктов в продуктовой и овощной кладовых, соблюдение денежных норм питания детей;
- Оценкой качества поступающих продуктов (бракераж). Ознакомление с документацией, сопровождающей продукт (наличие сертификата соответствия, срок его действия, условия и сроки реализации, дата изготовления продукта);
- Соблюдением правил и норм санитарного состояния продуктовых кладовых: условия хранения продуктов (количество кладовых, их оборудование, правила товарного соседства, сроки хранения сыпучих продуктов, овощей);
- Соблюдением сроков реализации скоропортящихся и особо скоропортящихся пищевых продуктов, температурный режим в холодильных установках;
- Своевременностью оформления заказа продуктов согласно утвержденному 10-дневному меню;
- Выполнению требований к ведению документации на складе;
- Ежемесячно проводить сверку остатков продуктов питания с бухгалтером. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями ДОО, экспедитором и отправляется на продуктовую базу.

8. Возложить ответственность за оснащённость пищеблока оборудованием и инвентарём на заместителя заведующей по АХР Багдасарову Галину Сергеевну за:

- Обеспеченностью правильности последовательности (поточности) технологических процессов, расстановка оборудования в цехах;
- Наличием, достаточностью, состояния технологического и холодильного оборудования;
- Оснащенностью производственным инвентарем, посудой, условия хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.

9. Контроль организации приема пищи возложить на старшего воспитателя Коваленко Н.Д., медицинскую сестру Мизеркову Н.В.

- Соблюдение режима питания (кратность, длительность интервалов между приемами пищи);
- Условия приема пищи, сервировка столов, культура еды, культура поведения за столом в группах, информирование детей о правильной и вкусной пище и т.д.;
- Личная гигиена детей, условия для мытья рук;

- Объемы и температура блюд, аппетит у детей, наличие остатков пищи;
 - Организация питьевого режима;
 - Старшему воспитателю обеспечить медико-педагогический контроль за организацией питания, питьевого режима в группах.
10. Контроль соблюдения правил личной гигиены работниками детского сада возложить на медицинскую сестру Мизеркову Н.В.
- Наличие личных медицинских книжек у сотрудников, своевременность прохождения ими плановых медицинских осмотров;
 - Внешний вид работника, чистота санитарной одежды;
 - Самоконтроль каждого работника за состоянием здоровья.
11. Контроль за выполнение настоящего приказа оставляю за собой.

Ознакомлен:

И. Коваленко И.В.
О. Мирашвили
З. Каурман И.И.

Заведующая МКДОУ детского сада № 12

"Аленушка"

Напханюк Л.А.

(Ф.И.О.)

