

МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ДОШКОЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «ДЕТСКИЙ САД
№10«АЛЁНУШКА» ЗАБАЙКАЛЬСКОГО КРАЯ
e-mail: alenushka.10.baley@mail.ru

Приказ

19 августа 2024г

№43/1

г.Балей

Об ответственных лицах за организацию питания

В целях обеспечения сбалансированного питания воспитанников МКДОУ «Детский сад № 10 «Алёнушка», соблюдения требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» с целью строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню-требованием, а также в рамках осуществления в 2024-2025 учебном году производственного контроля по данному вопросу,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить Положение об организации питания в МКДОУ «Детский сад № 10 «Аленушка».
2. Назначить ответственным на 2024-2025 учебный год за организацию питания в МКДОУ «Детский сад № 10 «Алёнушка» заведующего Кузнецову М.Д (на время ее отсутствия - лицо ее замещающее).
3. Кузнецовой М.Д осуществлять:
 - 3.1. входной контроль качества и безопасности поступающих пищевых продуктов и сырья;
 - 3.2. контроль на этапе хранения поступающего сырья;
 - 3.3. контроль за графиком закладки продуктов;
 - 3.4. контроль за графиком выдачи готовых блюд.
 - 3.5. наличие личных медицинских книжек у сотрудников, своевременность прохождения ими плановых медицинских осмотров.
 - 3.6. внешний вид работника, чистота санитарной одежды
 - 3.7. самоконтроль каждого работника за состоянием здоровья.
 - 3.8. 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.
 - 3.9. регулярность и качество проведения текущей, генеральной уборки и санитарных дней. Наличие маркированного уборочного инвентаря, условия его хранения. Сбор пищевых отходов. Мероприятия по борьбе с насекомыми и грызунами.
4. Возложить ответственность на кладовщика Пазникову Т.Н за:
 - 4.1. Составление меню согласно количеству детей на текущие сутки. Производить возврат и добавку продуктов при изменении количества детей свыше 1 или оформлять дополнительное меню-требование на текущий день.
 - 4.2. Представлять меню-требование для утверждения заведующему

накануне предшествующего дня, указанного в меню, согласно примерного 10-дневного меню. Изменения в рацион питания детей вносить только с разрешения директора ОУ.

4.3. Контроль закладки продуктов на пищеблоке по утвержденному графику.

4.4. Ведение бракеража готовой продукции согласно 10-дневного меню.

4.5. Подсчет калорийности и накопительной ведомости для учета выполнения норм продуктов питания на 1 ребенка;

4.6. Контроль качества и сроков реализации доставляемых продуктов.

4.7. За соблюдение требований СанПин 2.4.1.3049-13 к условиям хранения продуктов в продуктовой и овощной кладовых, соблюдение денежных норм питания детей.

4.8. Оценка качества поступающих продуктов (бракераж). Ознакомление с документацией, сопровождающей продукт (наличие сертификата соответствия, срок его действия, условия и сроки реализации, дата изготовления продукта).

4.9. Соблюдать правила и нормы санитарного состояния продуктовых кладовых: условия хранения продуктов (количество кладовых, их оборудование, правила товарного соседства, сроки хранения сыпучих продуктов, овощей).

4.10. Соблюдать сроки реализации скоропортящихся и особо скоропортящихся пищевых продуктов, температурный режим в холодильных установках.

4.11. Своевременно производить заказ продуктов согласно утвержденному 10-дневному меню.

4.12. Выполнять требования к ведению документации на складе.

4.13. Ежемесячно проводить сверку остатков продуктов питания с бухгалтером.

4.14. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями ДОУ, экспедитором и отправляется на продуктовую базу.

5. Возложить ответственность на заместителя руководителя по безопасности Рахманиной М.В за:

5.1. Обеспечить правильность последовательности (поточности) технологических процессов, расстановка оборудования в цехах.

5.2. Наличие, достаточность, состояние технологического и холодильного оборудования.

5.3. Оснащенность производственным инвентарем, посудой, условия хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.

6. Возложить ответственность на поваров Осколкову И.П и Баранову О.В. за контролем санитарного состояния пищеблока;

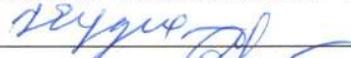
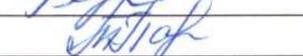
6.1. Производить закладку необходимых продуктов по утвержденному руководителем графику.

- 6.2. Работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.
- 6.3. Соблюдать правила холодной (первичной) обработки сырья с позиции наибольшей сохранности пищевых веществ и безопасности питания. Тепловая обработка (виды, этапность, продолжительность, температурные режимы).
- 6.4. Соблюдать технологию приготовления блюд, по технологическим картам утвержденного 10-дневного меню, соблюдать особенности приготовления блюд детского питания.
- 6.5. Производить оценку качества готовых блюд, снятие пробы (бракераж готовой пищи), проведение профилактической витаминизации.
- 6.6. Соблюдать утвержденный график выдачи питания в группы.
- 6.7. 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.
7. Контроль за качеством обработки и мытья посуды и организации приема

пищи возложить на старшую медицинскую сестру Пузыреву Е.П.:

- 7.1 Организация обработки тары, кухонной посуды и производственного инвентаря, наличие и использование моющих и дезинфицирующих средств.
- 7.2. Организация и качество мытья столовой, чайной посуды и столовых приборов.
- 7.3 Соблюдение режима питания (кратность, длительность интервалов между приемами пищи).
- 7.4. Условия приема пищи, сервировка столов, культура еды, культур поведения за столом в группах, информирование детей о правильной и вкусной пище и т.д.
- 7.5 Личная гигиена детей, условия для мытья рук.
- 7.6. Объемы и температура блюд, аппетит у детей, наличие остатков пищи.
- 7.7. Организация питьевого режима.
8. Общий контроль за организацией питания и выполнением настоящего приказа оставляю за собой.

С приказом ознакомлены :

	Кузнецова М.Д
	Пузырева Е.П
	Рахманина М.В
	Паздникова Т.Н

Исполняющий обязанности
заведующего
МКДОУ «Детский сад № 10
«Алёнушка»

М.В Рахманина

