

**Отдел по образованию, опеке и попечительству
Администрации Кумылженского муниципального района
Волгоградской области
Муниципальное казённое дошкольное образовательное учреждение
Кумылженский детский сад № 1 Кумылженского муниципального района
Волгоградской области**

403401 Волгоградская область, Кумылженский район, станция Кумылженская,
улица Адмирала Тихонова 48 а
ИНН 3424009588 КПП 342401001
ОГРН 1023405565578

П Р И К А З

09.01.2025

№ 8

ст. Кумылженская

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

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации
общественного питания населения».

ПРИКАЗЫВАЮ:

1.Понкратову Наталью Геннадьевну завхоза назначить ответственной по контролю за организацию питания детей в детском саду. График работы с 7.30 до 15.30. Обеденный перерыв 12.30-13.30.

Вести документацию;

1. Журнал выдачи кипяченной воды, график замены воды.
- 2.Осуществлять контроль за приготовлением меню согласно примерному меню аутсорсинговой компании утвержденной заведующим.
- 3.Ежедневно вывешивать ежедневное меню к 7.35 (дополнительно указывать наименование приёма пищи и калорийность).
- 4.Гигиенический журнал(заполняется ежедневно)
- 5.Журнал учёта температуры и влажности в складских помещениях.
- 6.Журнал по температурному режиму в холодильниках.
- 7.Журнал бракеража скоропортящихся продуктов.
- 8.Организовать полноценное сбалансированное питание детей для формирования здорового образа жизни, охраны и укрепления здоровья, обеспечения социальных гарантий воспитанников.
- 9.Выдача масок сотрудником пищеблока с отметкой в соответствующем журнале.
- 10.Питание детей в дошкольном учреждении осуществлять по примерному меню аутсорсинговой компании утвержденной заведующим.

11. Оценка качества поступающих продуктов (бракераж). Ознакомление с документацией, сопровождающей продукт (наличие сертификата соответствия, срок его действия, условия и сроки реализации, дата изготовления продукта). Соблюдать правила и нормы санитарного состояния продуктовых кладовых: условия хранения продуктов (количество кладовых, их оборудование, правила товарного соседства, сроки хранения сыпучих продуктов, овощей).

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

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

14. Выполнять требования к ведению документации на складе.

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

2. Возложить ответственность на завхоза Понкратову Н.Г за:

2.1. Ведомость контроля за рационом питания (составляется на каждые 10 дней) Заполняется ежедневно. В конце недели медсестра визирует заполненную таблицу своей подписью, после чего знакомит с документом ответственного по питанию с документом и заведующего. Последний после проверки ставит подпись и дату.

2.2. Контроль качества и сроков реализации доставляемых продуктов 1 раз в месяц совместно с заведующим ДОУ.

2.3. Контроль за санитарным состоянием пищеблока.

2.4. Производить оценку качества готовых блюд, снятие пробы (бракераж готовой пищи), проведение профилактической витаминизации.

3. Возложить ответственность на повара Попову Н.И., и Шукурову Е.В

3.1. Производить закладку необходимых продуктов по утвержденному руководителем графику.

3.2. Работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.

3.3. Соблюдать правила холодной (первичной) обработки сырья с позиции наибольшей сохранности пищевых веществ и безопасности питания. Тепловая обработка (виды, этапность, продолжительность, температурные режимы).

3.4. Соблюдать технологию приготовления блюд, по технологическим картам утвержденного Примерного меню, соблюдать особенности приготовления блюд детского питания.

3.5. Соблюдать утвержденный график выдачи питания в группы.

3.6. 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.

4. Возложить ответственность за оснащённость пищеблока оборудованием и инвентарём на заместителя заведующего по хозяйственной части Дудкову Е.А.

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

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

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

5. Контроль организации приема пищи возложить на старшего воспитателя Дудкову Н.Н., заведующего Калмыкову М.Л.

5.1. Соблюдение режима питания (кратность, длительность интервалов между приемами пищи).

5.2. Условия приема пищи, сервировка столов, культура еды, культура поведения за

столом в группах, информирование детей о правильной и вкусной пище и т.д.

5.3. Личная гигиена детей, условия для мытья рук.

5.4. Объемы и температура блюд, аппетит у детей, наличие остатков пищи.

5.5. Организация питьевого режима.

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

6. Контроль соблюдения правил личной гигиены работниками детского сада возложить на старшего воспитателя Дудкову Н.Н.

6.1. Наличие личных медицинских книжек у сотрудников, своевременность прохождения ими плановых медицинских осмотров.

6.2. Внешний вид работника, чистота санитарной одежды.

6.3. Самоконтроль каждого работника за состоянием здоровья.

7. Контроль за выполнение настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий МКДОУ

Кумылженского д/с №1

ознакомлена

09.01.2025

ознакомлена

09.01.2025

ознакомлена

09.01.2025

ознакомлена

09.01.2025

ознакомлена

09.01.2025

М.Л. Калмыкова

Дудк- Дудкова С.А

П- Покиратова Н.Р

Пон- Поньба Н.И

Ш- Шукрова С.В

ДД/- Дудкова Н.Н