



МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ

«Детский сад № 68»

Энгельсского муниципального района Саратовской области

413121, Саратовская обл., г. Энгельс, пр. Строителей, 13 А, (8453)74-58-42.



**ПРИКАЗ**

от 17.10.2022 год

№ 272/4 -од

**«О назначении ответственного за организацию питания и усиления контроля за питанием на 2022-2023 учебный год»**

С целью организации сбалансированного рационального питания детей в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню на осеннее – зимний период, выполнением норм калорийности, а также осуществлением контроля по данному вопросу, в связи со сменой должностного лица

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Возложить ответственность за организацию питания на старшую медицинскую сестру Кудряшова А.С. / Дубровную М.В.

Установить функциональные обязанности ответственного за организацию питания:

- Контроль за качеством поступающего сырья и пищевых продуктов, их хранением.

- Наличие специального транспорта и тары для транспортировки продуктов (маркировка, исправность, содержание)

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

- Условия хранения продуктов (количество кладовых, их оборудование, соблюдение правил товарного соседства, сроки хранения сыпучих продуктов, овощей)

- Соблюдение сроков реализации скоропортящихся и особо скоропортящихся пищевых продуктов, температурный режим в холодильных установках.

- Сырье и пищевые продукты, запрещенные к приему в образовательных учреждениях.

2. Контроль за технологией приготовления пищи, качеством готовых блюд и кулинарных изделий.

- Выборная проверка закладки продуктов, контроль за объемами готовящейся пищи.

- Соблюдение правил холодной (первичной) обработки сырья с позиции наибольшей сохранности пищевых веществ и безопасности питания.

- Тепловая обработка (виды, этапности, продолжительность, температурный режим) особенности приготовления детского питания.

- Перечень запрещенных для приготовления в образовательных учреждениях кулинарных изделий из блюд.

- Оценка качества готовых блюд, снятие пробы (бракераж готовой пищи).

- Проведение профилактической витаминизации.

- Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы пищи.

3. Контроль за санитарным режимом пищеблока.

- Обеспечение правильной последовательности (поточности) технологических процессов: расстановка оборудования в цехах.

- Наличие, достаточность, состояние технологического и холодильного оборудования.

- Оснащенность производственным инвентарем, кухонной и столовой посудой, разделочными досками; их маркировка, условия хранения.

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

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

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

4. Контроль за организацией приема пищи.

- Соблюдение режима питания, сервировка столов, культура еды.

- Личная гигиена детей, условия для мытья рук.

- Объемы и температура блюд, аппетит детей, наличие остатков пищи.

5. Оценка качества питания.

- Наличие утвержденного примерного меню и картотеки блюд.

- Ежедневное состояние меню – раскладки.

- Контроль за выполнением суточного набора продуктов (по накопительной ведомости один раз в 10 дней).

- Контроль за выполнением физиологических норм. Подсчет химического состава и калорийности рациона (один раз в 10 дней)

6. Контроль за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока.

- Наличие личных медицинских книжек у сотрудников, своевременное прохождение ими плановых медицинских осмотров.

- Внешний вид работников, чистота санитарной одежды, наличие разовых индивидуальных салфеток, полотенец.

- Самоконтроль каждого работника за состоянием здоровья, ежедневная отметка об отсутствии заболевания в журнале «Здоровье».

• Осмотр работников кухни на наличие гнойничковых заболеваний кожи, осмотр зева для выявления признаков катаральных состояний, регистрация результата осмотра в журнале.

7. Гигиеническое обучение и воспитание.

• Работа с родителями, детьми, персоналом учреждения по вопросам здорового питания и профилактики пищевых отравлений.

8. Ведение документации по контролю за питанием.

• Журнал контроля за качеством продуктов, поступающих с базы.

• Журнал контроля за качеством готовой пищи и профилактической витаминизации.

• Журнал учета плановых медицинских осмотров персонала.

• Накопительная ведомость по расходу продуктов питания.

• Журнал учета химического состава и калорийности рациона.

• Журнал контроля закладки продуктов.


• Журнал регистрации работы по гигиеническому воспитанию и обучению.

• Журнал записи санитарного состояния учреждения.

• Папка с протоколами результатов лабораторных исследований рационов (отдельных блюд, проверенных сотрудниками ЦГС ФГУС)


9. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий



/М.Н. Зотова/

С приказом ознакомлена:

Должность	ФИО	Подпись	Дата
Ст. шфс К	Курасова Н		17.10.2024