



**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «ФРУНЗЕНСКИЙ ДЕТСКИЙ САД «СКАЗКА»
НИЖНЕГОРСКОГО РАЙОНА
РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

ПРИКАЗ

02.09.2024

с. Фрунзе

№ 143-од

**Об утверждении состава совета
по контролю питания и
утверждение плана работы
на новый 2024-2025 учебный год**

С целью осуществления эффективной деятельности, контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологических и санитарных норм в пищеблоке МБДОУ «Фрунзенский детский сад «Сказка», руководствуясь санитарно-эпидемиологическими правилами СП 2.4.3648-20, Уставом МБДОУ «Фрунзенский детский сад «Сказка»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить состав совета по контролю питания и качества приготовления пищи, соблюдения технологических и санитарных норм в МБДОУ «Фрунзенский детский сад «Сказка»:
Председатель комиссии – медицинская сестра, Аметка С.Л.;
Члены комиссии:
 - врио заведующего, Бондаренко И.А.;
 - повар, Егорова О.Б.;
 - старший воспитатель, Буджурова А.С.;
 - родитель – Курситова Н.В.
2. Утвердить план работы совета по контролю питания на новый 2024-2025 учебный год.
3. Возложить ответственность за работу пищеблока на повара Егорову О.Б.
4. Персоналу пищеблока:
 - 4.1 Строго соблюдать правила технологической обработки продуктов и приготовления пищи.
 - 4.2 Своевременно получать необходимые по меню продукты точно по весу под роспись, тщательно проверять их качество, не допускать использования их при малейших признаках порчи.
 - 4.3 Закладку продуктов производить согласно меню-раскладке.
 - 4.4 Ежедневно оставлять суточную пробу готовых продуктов совместно с медицинской сестрой.
 - 4.5 Выставлять контрольное блюдо на раздачу.
 - 4.6 Соблюдать график выдачи готовой пищи на группы в соответствии с нормой, согласно возрасту и количеству воспитанников в группе.

- 4.7 Отходы пищевых продуктов (скорлупа яиц, банки, остатки от переработки рыбы, мяса и др.) сохранять до конца рабочего дня.
- 4.8 При работе на технологическом оборудовании строго руководствоваться инструкцией по охране труда.
- 4.9 Помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте, согласно графику уборки соблюдать санитарно-противоэпидемические требования.
- 4.10 Своевременно проходить профилактический медицинский осмотр.
- 4.11 Неукоснительно выполнять правила внутреннего трудового распорядка, должностной инструкции, инструкций по охране труда и инструкций по работе с оборудованием.
- 5. Вход посторонних лиц на пищеблок допускается с разрешения администрации и только в специальной одежде.
- 6. Возложить на повара в свою рабочую смену персональную ответственность за качество приготовления пищи, санитарное состояние пищеблока, сохранность инвентаря.
- 7. Контроль исполнения данного приказа возложить на врио заведующего Бондаренко И.А. и медицинскую сестру Аметка С.Л.

Врио заведующего

Бондаренко И.А.