

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «ПОБЕДНЕНСКИЙ ДЕТСКИЙ САД «ИСКОРКА»
ДЖАНКОЙСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

ПРИКАЗ № 57/1

От 01.09 2021года

**О назначении ответственного по контролю
за организацию питания детей в детском саду**

В целях усиления контроля организации питания в дошкольном учреждении, во исполнение СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 2.4.1.3049-13, в том числе п.14.21, п.20.2 и гл.18, повышение личной ответственности персонала пищеблока.

ПРИКАЗЫВАЮ

1. Организовать полноценное сбалансированное питание детей, соблюдение расходов в пределах средств, выделенных учреждению на организацию питания. Назначить ответственного за соблюдением СанПиН – заведующего Дидус Людмилу Алексеевну.

2. Ответственному за соблюдением СанПиН – осуществлять повседневный контроль за соблюдением требований санитарных норм.

3. Питание детей в дошкольном учреждении осуществлять по примерному 10-дневному меню, утвержденному заведующим.

4. Возложить ответственность на поваров:

Жарикову Анну Александровну,

Ильченко Людмилу Васильевну:

5. контроль санитарного состояния пищеблока;

5.1. Производить закладку необходимых продуктов по утвержденному руководителем графику.

5.2. Работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.

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

5.4. Соблюдать технологию приготовления блюд, по технологическим картам утвержденного 10-дневного меню, соблюдать особенности приготовления блюд детского питания.

5.5. Производить оценку качества готовых блюд, снятия пробы (бракераж готовой пищи).

5.6. Соблюдать утвержденный график выдачи питания в группы.

- 5.7. 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.
6. Возложить ответственность на завхоза:

Леонтенко Ларису Самвеловну за соблюдение требований СанПиН 2.4.1.3049-13 к условиям хранения продуктов в продуктовой и овощной кладовых, соблюдение денежных норм питания детей.

- 6.1. Оценка качества поступающих продуктов (бракераж). Ознакомление с документацией, сопровождающей продукт (наличие сертификата соответствия, срок его действия, условия и сроки реализации, дата изготовления продукта).
- 6.2. Соблюдать правила и нормы санитарного состояния продуктовых кладовых, условия хранения продуктов (количество кладовых, их оборудование, правила товарного соседства, сроки хранения сыпучих продуктов, овощей).
- 6.3. Соблюдать сроки реализации скоропортящихся и особо скоропортящихся пищевых продуктов, температурный режим в холодильных установках.
- 6.4. Своевременно производить заказ продуктов согласно утвержденному 10-дневному меню.
- 6.5. Выполнять требования к ведению документации на складе.
- 6.6. Ежемесячно проводить сверку остатков продуктов питания с бухгалтером.
- 6.7. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями ДООУ, экспедитором и отправляются поставщикам.

7. Возложить ответственность за оснащенность пищеблока оборудованием и инвентарем на завхоза-Леонтенко Лариса Самвеловна.

- 7.1. Обеспечить правильность последовательности (поточности) технологических процессов, расстановка оборудования в цехах.
- 7.2. Наличие, достаточность, состояние технологического и холодильного оборудования.
- 7.3. Оснащенность производственным инвентарем, посудой, условия хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.

8. Контроль организации приема пищи возложить на воспитателей.

Анисенкова Светлана Ивановна

.Вишинская Рита Алексеевна

Шульга Татьяна Леонидовна

Чиркина Оксана Алексеевна

Помощников воспитателя

Акимченкова Ирина Владимировна

Кириосова Ольга Николаевна

Сичкар Оксана Степановна
Слупская Тамара Леонтьевна

- 8.1. Соблюдение режима питания (кратность, длительность интервалов между приемами пищи).
- 8.2. Условия приема пищи, сервировка столов, культура еды, культура поведения за столом в группах, информирование детей о правильной и вкусной пище и т.д.
- 8.3. Личная гигиена детей, условия для мытья рук.
- 8.4. Объемы и температура блюд, аппетит у детей, наличие остатков пищи.
- 8.5. Организация питьевого режима.

9. **Контроль соблюдения правил личной гигиены работниками детского сада возложить на медсестру-Асламазашвили Т.В.**

- 9.1. Наличие личных медицинских книжек у сотрудников, своевременность прохождения ими плановых медицинских осмотров.
 - 9.2. Внешний вид работника, чистота санитарной одежды.
 - 9.3. Самоконтроль каждого работника за состоянием здоровья.
10. Контроль за выполнение настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий  Дидус Л.А.

С приказом ознакомлены:

