



**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное  
учреждение Дрофинский детский сад «Берёзка»  
Нижегородского района Республики Крым  
(МБДОУ Дрофинский детский сад «Берёзка»)**

**ПРИКАЗ**

25.08.2023

№135-од

с.Дрофино

**О назначении ответственных 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, повышения личной ответственности персонала пищеблока, а также с целью сбалансированного питания детей в учреждении, строгого выполнения и соблюдения приготовления блюд в соответствии с меню приготавливаемых блюд, выполнения норм и калорийности, а также осуществление контроля в 2023-2024 учебном году.

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Организовать полноценное сбалансированное питание детей, соблюдение расходов в пределах средств, выделенных учреждению на организацию питания.
2. Питание детей в дошкольном учреждении осуществлять по основному (организационному) меню приготавливаемых блюд, утвержденному заведующим.

Утвердить:

- 2.1. График выдачи питания в группы:
3. Возложить ответственность на медицинскую сестру Юнусову Нажие Эдимовну за:
  - 3.1. Составление меню приготавливаемых блюд. Меню составлять по рекомендуемой форме из приложения 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20
  - 3.2. Составлять ежедневное меню основного питания – на сутки для всех возрастных групп (подп. 8.1.7 п. 8.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20) Утвержденное ежедневное меню вывешивать в группах детского сада или холле (подп. 8.1.7 п. 8.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
  - 3.3. Контроль закладки продуктов на пищеблоке.
  - 3.4. Организовывать замену продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов.
  - 3.5. Контролировать правильность кулинарной обработки, выхода блюд и качество пищи.
  - 3.6. Снятие пробы непосредственно из котла за 30 минут до выдачи пищи для групп и записи в специальном Журнале бракеража готовой пищевой продукции оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче.
  - 3.7. Ведение бракеража готовой продукции согласно меню блюд.
  - 3.8. Подсчет калорийности и накопительной ведомости для учета выполнения норм продуктов питания на 1 ребенка.

- 3.9. Контроль качества и сроков реализации доставляемых продуктов.
- 3.10. 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.
- 3.11. Ведение контроля санитарного состояния посуды ее хранения, маркировки и правильного использования по назначению, ее обработка.
- 3.12. Регулярность и качество проведения текущей, генеральной уборки и санитарных дней. Наличие маркированного уборочного инвентаря, условия его хранения.
- 3.13. Проводить занятие с персоналом МБДОУ по вопросам гигиены питания, профилактики питания ,отравлений и острых кишечных инфекций.
- 3.14. Организовывать обязательное прохождение медицинских осмотров в соответствии с действующим законодательством;
4. Возложить ответственность на заведующего хозяйством:
  - 4.1. За соблюдение требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20 к условиям хранения продуктов в продуктовом и овощном складе, соблюдение денежных норм питания детей.
  - 4.2. За соблюдение санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработка.
  - 4.3. Выполнение мероприятий по борьбе с насекомыми и грызунами.
  - 4.4. За контроль качества поступающих продуктов (бракераж). Ознакомление с документацией, сопровождающей продукт (наличие сертификата соответствия, срок его действия, условия и сроки реализации, дата изготовления продукта).
  - 4.5. Соблюдение правил и норм санитарного состояния продуктового склада: условия хранения продуктов (правила товарного соседства, сроки хранения сыпучих продуктов, овощей).
  - 4.6. Ведение ежедневного контроля температуры холодильного оборудования (п. 3.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20) с записью в журнале по утвержденной СанПиНом форме. (приложении 2к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)
  - 4.7. Ведение Журнала учета температуры и влажности в складских помещениях (приложении 3 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)
  - 4.8. Соблюдение сроков реализации скоропортящихся и особо скоропортящихся пищевых продуктов.
  - 4.9. Своевременное производство заказов продуктов , согласно утвержденному двухнедельному меню приготавливаемых блюд.
  - 4.10. Выполнение требований по ведению документации на складе.
  - 4.11. Проведение ежемесячной сверки остатков продуктов питания с бухгалтером. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями ДОУ,
  - 4.12. За оснащённость пищеблока оборудованием .
  - 4.13. Обеспечение правильности последовательности (поточности) технологических основных процессов , расстановку оборудования на пищеблоке.
  - 4.14. За наличие, достаточность, состояние технологического и холодильного оборудования.
5. Возложить ответственность на повара: Абдурефиеву Бедрие Рустемовну :
  - 5.1. Строгое соблюдение во время приготовления блюд основного производственного процесса (основного приготовления);
  - 5.2. Правильное выполнение основного приготовления 1-х и 2-х блюд;

- 5.3. За ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;
- 5.4. За сохранение и использование дневного запаса продуктов, за полноту закладки продуктов и выход блюд, за качество и своевременное приготовление еды, за санитарное состояние помещений пищеблока;
- 5.5. Соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождение на горячей плите (не более 2-х часов);
- 5.6. Выдачу готовой пищи только после снятия пробы;
- 5.7. Хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;
- 5.8. Совместное с медицинской сестрой составление разнообразного меню;
- 5.9. Строгое соблюдение правил личной гигиены. Санитарную одежду (халаты, фартуки, косынки ) менять при загрязнении. Постоянно;
- 5.10. Расписываться всем работникам пищеблока лично в гигиеническом журнале (сотрудников) об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела

6. Возложить ответственность на кухонного рабочего :

- 6.1. Строгое соблюдение подготовки сырых продуктов(мытьё овощей , фруктов и т. п.) для дальнейшей кулинарной обработки.
  - 6.1. Содержание в чистоте и порядке кухонного инвентаря и оборудования.
  - 6.2. Производство мойки противней , разделочных досок и другого кухонного инвентаря (ножи, половники, терки, чайники, кастрюли) с моющими средствами .
  - 6.3.Содержание в чистоте стеллажей для сушки поддонов, противней, разделочных досок и др. кухонного инвентаря.
  - 6.4.Сбор и утилизацию производственных отходов в специальные контейнеры для отходов.
  - 6.5.Очистку мусоросборника, промывку их дезинфицирующим раствором, сбор мусора и вынос его в установленное место.
  - 6.6.Чистку и дезинфицирование мойки, раковины и другого технологического оборудования.
  - 6.7.Своевременную уборку помещения пищеблока (удаление пыли, мойку полов, стен, оконных рам и стекол, шкафов , стеллажей).
- 7.Ответственность за организацию питания в каждой возрастной группе несут воспитатели и помощники воспитателей.
- 7.1. Помощникам воспитателей строго соблюдать график получения пищи с пищеблока и режим приема пищи детьми;
  - 7.1.1. соблюдать сервировку столов для приема пищи (наличие на столах , хлебниц, индивидуальных и бумажных салфеток, набор столовых приборов в соответствии с возрастом детей);
  - 7.1.2. Не допускать раздачу первого блюда в присутствии детей;
  - 7.1.3. Строго соблюдать требуемую температуру блюд;
  - 7.1.4.Неукоснительно соблюдать объем порций при раздаче блюд.
  - 7.1.5. Осуществлять комплекс мероприятий по приобретению воспитанниками навыков культуры еды и гигиенических навыков приема пищи: приучать правильно пользоваться столовыми приборами, правильно сидеть во время приема пищи, пользоваться салфеткой, мыть руки до и после еды, полоскать рот, хорошо пережевывать пищу и т.д.
  - 7.1.6.Помощникам воспитателей мытьё посуды производить с соблюдением инструкции обработки посуды и требованиями санитарных правил.
- 7.2.Воспитателям групп:

7.2.1. Систематически осуществлять воспитание культурно-гигиенических навыков у детей, правил поведения за столом. Осуществлять индивидуальный подход к детям вовремя приема пищи с учетом их личностных особенностей.

8. Подготовить и провести занятия с воспитателями по созданию у детей вовремя приема пищи положительного эмоционального настроя. Ответственный – старший воспитатель – Османова Юлия Керимовна

9. Осуществлять контроль за организацией детского питания на основе циклограммы:

№ п/п	Должность контролирующего	Функциональные обязанности по контролю за питанием	Цикличность контроля
1.	Заведующий	Несет ответственность за всю организацию питания	Ежедневно
2.	Медицинская сестра	1. Осуществляет систематический контроль в течение всего дня за рациональным питанием детей 2. За выполнением правил личной гигиены сотрудниками пищеблока	Ежедневно
3.	Заведующий хозяйством	Контроль за транспортировкой продуктов, их качеством и их хранением	Ежедневно
4.	Заведующий хозяйством	Контроль: 1. За правильным использованием тары в складском помещении и на пищеблоке	Систематически
5.	Старший воспитатель	1. Организация питания в группах 2. Воспитание культурно-гигиенических навыков у детей 3. Сервировка столов, организация дежурства по группам	Согласно плана работы
7.	Бракеражная комиссия	1. Закладка продуктов. 2. Качество приготовляемых блюд с фиксацией в журнале	Ежедневно

10. Контроль за выполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий \_\_\_\_\_

Воробьева Э.Р.