

Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение детский сад общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением деятельности по художественно-эстетическому направлению развития детей № 5 села Арзгир Арзгирского района Ставропольского края (МКДОУ д/с № 5 с. Арзгир)

ПРИКАЗ

10.01.2023 г.

с. Арзгир

№ 10

«О назначении ответственных по контролю за организацию питания детей в ДОУ»

С целью обеспечения соблюдения санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и с целью обеспечения соблюдения санитарно-эпидемиологических правил и нормативов, усиления контроля за организацией питания детей в дошкольных образовательных учреждениях, в том числе повышения личной ответственности персонала пищеблока

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать полноценное сбалансированное питание детей, соблюдение расходов в пределах средств, выделенных учреждению на организацию питания. Назначить ответственного за соблюдение СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» - заведующего Крюкову И.Д.

2. Ответственному за соблюдение СанПиН 2.3/2.4.3590-20 – осуществлять повседневный контроль за соблюдением санитарных правил.

3. Питание детей в МКДОУ д/с №5 с. Арзгир осуществлять по примерному 10-ти дневному меню, утвержденному заведующим.

4. Возложить ответственность на шеф-повара Цвиркунову Н.М.: контроль санитарного состояния пищеблока:

4.1. Производить закладку необходимых продуктов по утвержденному руководителем графику;

4.2. Работать только по утвержденному и правильно оформленному руководителем меню;

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

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

4.5. Производить оценку качества готовых блюд, снятие пробы (бракераж готовой продукции).

4.6. Проводить профилактическую витаминизацию. Вводить препарат витаминов в третьи блюда из расчета 3-6 лет – 50,0 мл. на порцию. Данные о витаминизации блюд заносить в журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд, который хранится 1 год.

4.7. Соблюдать утвержденный график выдачи питания в группы.

4.8. 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.

5. Возложить ответственность на кладовщика Сизинцеву В.В. за соблюдение норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 к условиям хранения продуктов в продуктовой и овощной кладовых, соблюдение денежных норм питания детей.

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

5.2. Соблюдать правила и нормы санитарного состояния продуктовых кладовых, условия хранения продуктов (количество кладовых, их оборудования, правила товарного соседства, сроки хранения сыпучих продуктов, овощей).

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

5.4. Своевременно производить заказ продуктов согласно утвержденному 10-ти дневному меню.

5.5. Выполнять требования к ведению документации на складе.

5.6. Ежемесячно проводить сверку остатков продуктов питания с бухгалтером.

5.7. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями ДОУ, экспедитором и отправляется поставщикам.

6. Возложить ответственность за оснащенность пищеблока оборудованием и инвентарем на заместителя руководителя по АХЧ Козырь И.В.:

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

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

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

7. Контроль организации приема пищи возложить на воспитателей.

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

7.2. Условия приема пищи, сервировка столов, культура еды, культура поведения за столом в группах, информирование детей о правильной и вкусной пище и т.д.

7.3. Личная гигиена детей, условия для мытья рук.

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

7.5. Организация питьевого режима.

8. Контроль соблюдения правил личной гигиены работниками детского сада возложить на медицинскую сестру Наглуу В.В. (по согласованию):

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

8.2. Внешний вид работника. Чистота санитарной одежды.

8.3. Самоконтроль каждого работника за состоянием здоровья.

9. Контроль выполнения данного приказа оставляю за собой.

Заведующий МКДОУ д/с №5
с. Арзгир



И.Д. Крюкова