

Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение детский сад
общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением деятельности по
художественно-эстетическому направлению развития детей № 13
с. Арзгир Арзгирского района Ставропольского края
(МКДОУ д/с № 13 с. Арзгир)

ВЫПИСКА ИЗ ПРИКАЗА

11.01.2021 г.

№ 38-АД

О назначении ответственных по контролю за организацию питания детей в детском саду

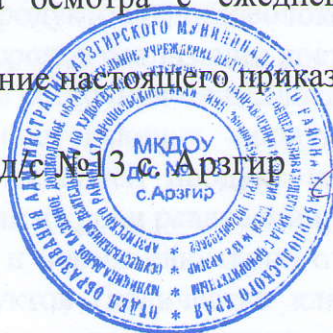
В целях усиления контроля организации питания в дошкольном учреждении, во исполнение Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и повышения личной ответственности персонала пищеблока

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать полноценное сбалансированное питание детей, соблюдение расходов в пределах средств, выделенных учреждению на организацию питания, в том числе с привлечением внебюджетных средств.
2. Возложить ответственность за организацию питания на завхоза Кебирову Г.Б. со соблюдением требований к условиям хранения продуктов в продуктовой и овощной кладовых, соблюдение денежных норм питания детей:
 - 2.1. Составление меню согласно количеству детей на текущие сутки.
 - 2.2. Представлять меню-требование для утверждения заведующим до 8.00
 - 2.3. Контроль закладки продуктов на пищеблоке по утвержденному графику.
 - 2.4. Контроль качества и сроков реализации доставляемых продуктов.
 - 2.5. Контроль санитарного состояния пищеблока;
 - 2.6. Оценка качества поступающих продуктов (бракераж). Ознакомление с документацией, сопровождающей продукт (наличие сертификата соответствия, срок его действия, условия и сроки реализации, дата изготовления продукта).
 - 2.7. Соблюдать правила и нормы санитарного состояния продуктовых кладовых: условия хранения продуктов (количество кладовых, их оборудование, правила товарного соседства, сроки хранения сыпучих продуктов, овощей).
 - 2.8. Соблюдать сроки реализации скоропортящихся и особо скоропортящихся пищевых продуктов, температурный режим в холодильных установках.
 - 2.9. Своевременно производить заказ продуктов согласно утвержденному 10-дневному меню.

- 2.10. Выполнять требования к ведению документации на складе.
- 2.11. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями ДОУ, экспедитором и отправляется на продуктовую базу Поставщика
- 2.12. За оснащённость пищеблока оборудованием и инвентарём.
- 2.13. Организация обработки тары, кухонной посуды и производственного инвентаря, наличие и использование моющих и дезинфицирующих средств.
- 2.14. Организация и качество мытья столовой, чайной посуды и столовых приборов.
3. Возложить ответственность на поваров Бурбу Т.В. и Онищенко И.А.:
- 3.1. Производить закладку необходимых продуктов по утвержденному руководителем графику.
- 3.2. Работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.
- 3.3. Соблюдать правила холодной (первичной) обработки сырья с позиции наибольшей сохранности пищевых веществ и безопасности питания. Тепловая обработка (виды, этапность, продолжительность, температурные режимы).
- 3.4. Соблюдать технологию приготовления блюд, по технологическим картам утвержденного 10-дневного меню, соблюдать особенности приготовления блюд детского питания.
- 3.4. Производить оценку качества готовых блюд, снятие пробы (бракераж готовой пищи), проведение профилактической витаминизации.
- 3.5. Соблюдать утвержденный график выдачи питания в группы.
- 3.6. 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.
4. Контроль соблюдения правил личной гигиены работниками детского сада возложить на медицинскую сестру Попову В.И.
- 4.1. Наличие личных медицинских книжек у сотрудников, своевременность прохождения ими плановых медицинских осмотров.
- 4.2. Внешний вид работника, чистота санитарной одежды.
- 4.3. Самоконтроль каждого работника за состоянием здоровья.
- 4.4. Ведение бракеража готовой продукции согласно 10-дневного меню.
- 4.5. Подсчет калорийности и накопительной ведомости для учета выполнения норм продуктов питания на 1 ребенка;
- 4.6. 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.
5. Контроль за выполнение настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий МКДОУ д.с. № 3 с. Арзгир



Алтухова Е.А.