

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
города Керчи Республики Крым «Детский сад комбинированного вида
№ 37 «Золотая рыбка» (МБДОУ г. Керчи РК «Детский сад № 37
«Золотая рыбка»)**

П Р И К А З

от 09.01.2025г.

№ 15/1

**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 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными Постановлением Главного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32, СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» утвержденными Постановлением Главного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020г. № 28, Методическими рекомендациями по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений, утвержденными приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 11.03.2012 г. № 213н и Министерства образования и науки Российской Федерации от 11.03.2012 г., в соответствии с приказом Министерства образования, науки и молодежи Республики Крым, Межрегионального управления Роспотребнадзора по Республике Крым и г. Севастополю № 565/64 от 07.04.2021 г. «Об утверждении Методических рекомендаций по организации питания в дошкольных и общеобразовательных организациях в Республике Крым», 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. Питание детей в дошкольном учреждении осуществлять по примерному 10-дневному меню, утвержденному заведующим.

Утвердить:

2.1. График закладки продуктов на пищеблоке:

7.00 – мясо, куры в 1 блюдо; продукты для запуска;

- 8.00 – масло, сахар в кашу, сахар в напиток для завтрака;
- 8.30 – тесто для выпечки
- 9.00 – 10.00 – продукты в 1 блюдо (овощи, крупы)
- 10.45 – 11.15 – масло во 2-блюдо, сахар в 3 блюдо
- 13.00 – продукты для полдника.

3. Возложить ответственность на медицинскую сестру Чуприну В.И. (1-й корпус); калькулятора – Пронкевич О.Г. (2-й корпус) за:

3.1. Составление меню согласно количеству детей на текущие сутки. Производить возврат и добавку продуктов при изменении количества детей свыше 1 или оформлять дополнительное меню-требование на текущий день.

3.2. Представлять меню-требование для утверждения заведующим накануне предшествующего дня, указанного в меню.

3.3. Контроль закладки продуктов на пищеблоке по утвержденному графику.

3.4. Ведение бракеража готовой продукции согласно 10-дневного меню.

3.5. Подсчет калорийности и накопительной ведомости для учета выполнения норм продуктов питания на 1 ребенка;

3.6. Контроль качества и сроков реализации доставляемых продуктов.

3.7. Контроль состояния здоровья работников пищеблока возложить ответственность на медсестру – Чуприну В.И. (1-й корпус); медсестру – Геберлейн Т.И. (2-й корпус) на наличие гнойничковых заболеваний кожи, осмотр зева для выявления признаков катаральных состояний, регистрация результата осмотра с ежедневной отметкой в соответствующем журнале.

3.8. Организация обработки тары, кухонной посуды и производственного инвентаря, наличие и использование моющих и дезинфицирующих средств.

3.9. Организация и качество мытья столовой, чайной посуды и столовых приборов.

3.10. Регулярность и качество проведения текущей, генеральной уборки и санитарных дней. Наличие маркированного уборочного инвентаря, условия его хранения. Мероприятия по борьбе с насекомыми и грызунами.

4. Возложить ответственность на поваров Козенко Е.В.; Ильченко С.А. (1-го корпуса); Ищенко Н. С.; Мазанка О.М.; Шейна О.Б. (2-й корпус).
Контроль санитарного состояния пищеблока;

4.1. Производить закладку необходимых продуктов по утвержденному руководителем графику.

4.2. Работать только по утвержденному и правильно оформленному 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 пищи), проведение профилактической витаминизации.

4.6. Соблюдать утвержденный график выдачи питания в группы.

4.7. 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.

5. Возложить ответственность на кладовщиков Климентова Е.В. (1-й корпус); Пронкевич О.Г. (2-й корпус) за соблюдение требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными Постановлением Главного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32, СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» утвержденными Постановлением Главного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020г. № 28, Методическими рекомендациями по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений, утвержденными приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 11.03.2012 г. № 213н и Министерства образования и науки Российской Федерации от 11.03.2012 г., в соответствии с приказом Министерства образования, науки и молодежи Республики Крым, Межрегионального управления Роспотребнадзора по Республике Крым и г. Севастополю № 565/64 от 07.04.2021 г. «Об утверждении Методических рекомендаций по организации питания в дошкольных и общеобразовательных организациях в Республике Крым» 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 его действия, условия и сроки реализации, дата изготовления продукта).

5.2. Соблюдать правила и нормы санитарного состояния продуктовых кладовых: условия хранения продуктов (количество кладовых, их оборудование, 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-дневному меню.

5.5. Выполнять требования к ведению документации на складе.

5.6. Ежемесячно проводить сверку остатков продуктов питания с бухгалтером из МКУ «ЦБ № 1 УО».

5.7. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями ДООУ, экспедитором и отправляется на продуктовую базу.

6. Возложить ответственность за оснащённость пищеблока оборудованием и инвентарём на завхоза Березовскую А.Е. (2-й корпус); заместителя заведующего по АХР – Приходько Е.С. (1-й корпус)

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 старших воспитателейб Малышеву Ю. В.; Кайтанову Е.Г.; заместителя заведующего по ВМР – Петрову О.А. (2-й корпус); медицинских сестер: Чуприну В.И. (1-й корпус); Геберлейн Т.И. (2-й корпус)

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.

7.6. обеспечить медико-педагогический контроль за организацией питания, питьевого режима в группах.

8. Контроль соблюдения правил личной гигиены работниками детского сада возложить на медицинских сестер: Чуприну В.И. (1-й корпус); Геберлейн Т.И. (2-й корпус)

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 за выполнение настоящего приказа возлагаю на заместителя заведующего по ВМР Петрову О.А. (2-й корпус) и оставляю за собой.

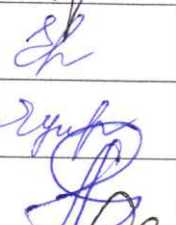
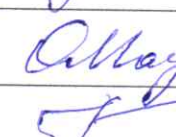
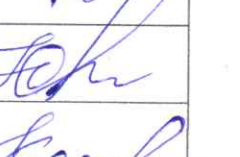
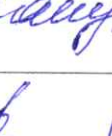
Заведующий:

С приказом ознакомлены:



Е.М. Ладыгина

№п/п	ФИО	Должность	Дата	Роспись
------	-----	-----------	------	---------

1.	Пронкевич О.Г.	калькулятор	09.01.2025	
2.	Петрова О.А.	Зам.зав. по ВМР	09.01.2025	
3.	Приходько Е.С.	Зам. зав. по АХР	09.01.2025	
4.	Чуприна В.И.	медсестра	09.01.2025	
5.	Березовская А.Е.	завхоз	09.01.2025	
6.	Козенко Е.В.	повар	09.01.2025	
7.	Ильченко С.А.	повар	09.01.2025	
8.	Мазанка О.М.	повар	09.01.2025	
9.	Шейна О.Б.	повар	09.01.2025	
10.	Геберлейн Т.И.	медсестра	09.01.2025	
11.	Климентова Е.В.	кладовщик	09.01.2025	
12.	Ушанова Е.А.	Кухонный рабочий	09.01.2025	
13.	Малышева Ю, В.	Старший воспитатель	09.01.2025	
14.	Кайтанова Е.Г.	Старший воспитатель	09.01.2025	