

ПРИКАЗ № 27

с. Дерзиг-Аксы

от 30.08.2024г

О назначении ответственных по контролю за организацию питания детей в детском саду
В целях усиления контроля питания в дошкольном саду, во исполнение Сан Пин 2.4.3049-
20, в том числе п.14.21, п.20.2 и гл. 18, повышения личной ответственности персонала
пищеблока

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Соблюдать полноценное сбалансированное питание детей.
2. Медицинской сестре соблюдать Сан Пин - осуществлять повседневный контроль за соблюдением требований санитарных норм.
3. Питание детей в детском саду осуществлять по примерному 10- дневному меню, утвержденному заведующим.
4. Возложить ответственность на повара:
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, 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, снятия пробы (бракераж готовой пищи).
 - 4.6. Проводить профилактическую витаминизацию. Вводить препарат витаминов в третьи блюда из расчета 3-6 лет по 50,0мл на порцию. Данные о витаминизации блюд заносить в журнал проведения витаминизации третьих блюд, который храниться 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 завхоза- кладовщика Дулову Людмилу Николаевну за соблюдение требований Сан Пин 2.4.1.3049-21 к условиям продуктов в продуктовом складе соблюдать нормы питания.
 - 5.1. Оценка качества поступающих продуктов (бракераж). Ознакомление с документацией, сопровождающей Продукт (наличие сертификата соответствия, срок действия, условия и сроки реализации, дата изготовления продукта).
 - 5.2. Соблюдать правила и нормы санитарного состояния продуктового склада, условия хранения продуктов склад, 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.

5.7. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляется актом, который подписывается работниками ДОУ и отправляется поставщику.

6. Возложить ответственность за оснащенность пищеблока оборудованием и инвентарем на завхоза- кладовщика Дулову Людмилу Николаевну.

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

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. Объем 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.

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

8.2. Внешний вид работника, чистота санитарной одежды.

8.3. Самоконтроль каждого работника за состоянием здоровья.

9. Контроль за выполнением настоящего приказа оставляю за собой

Заведующая

А.А. Быкова/

С приказом ознакомилась

