

**Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
«Центр развития ребенка – детский сад № 5 «Рябинка»**

ПРИКАЗ

от 09 сентября 2019 года

г. Салехард

№ 129 – о

**О назначении ответственных по контролю за организацией
питания на 2019-2020 учебный год**

В целях усиления контроля организации питания в дошкольном учреждении, во исполнение требований Санитарно-эпидемиологические правил и нормативов СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций" (утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15 мая 2013 г. N 26) и повышения личной ответственности персонала пищеблока МАДОУ, **п р и к а з ы в а ю**:

1. Организовать полноценное сбалансированное питание воспитанников МАДОУ в соответствии с требованиями.
2. Питание детей в дошкольном учреждении осуществлять по примерному 10-дневному меню, разработанному технологами МКУ «Дирекция по АХО МСО».
3. Возложить ответственность на медицинскую сестру ФБГУ «СОКБ» (по согласованию) Ткачук Е.В. за:
 - 3.1. 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;
 - 3.2. организации и качество мытья столовой, чайной посуды и столовых приборов, качество проведения текущей уборки.
4. Возложить ответственность на повара Бубнив Е.Б. за:
 - 4.1. ведение бракеража готовой продукции согласно 10-дневного меню;
 - 4.2. соблюдение:
 - технологии приготовления блюд по технологическим картам 10-дневного меню;
 - требований закладки продуктов;

- утвержденного в прошедшем учебном году графика выдачи питания в группы;
- правила отбора и хранения суточной пробы пищи;
- правила холодной (первичной) обработки сырья с позиции наибольшей сохранности пищевых веществ и безопасности питания;
- проведение профилактической витаминизации 3-х блюд и т.д.

4.3. Производить оценку качества готовых блюд, снятие пробы (бракераж готовой пищи).

5. Возложить ответственность на кладовщика Уразаеву С.И. за:

5.1. качеством и сроками реализации доставляемых продуктов, их прием, хранение и использования; результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, который хранится в течение года. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями МАДОУ (кладовщик, медсестра и отправляется на продуктовую базу.

5.2. обеспечением качества поступающих продуктов (бракераж) и их сроками реализации проверкой сопроводительной документации через официальный сайт Россельхознадзора;

5.3. наличием товаросопроводительных документов от Поставщика (сертификат соответствия, срок его действия, условия и сроки реализации, дата изготовления продукта), по крупам (изготовитель, дата изготовления, дата фасовки, номер и др.), по молочной продукции (сроки реализации и т.д.).

5.4. Соблюдение правил и норм санитарного состояния кладовой: условия хранения продуктов, оборудование, правила товарного соседства, сроки хранения сыпучих продуктов, овощей и т.д.).

5.5. Соблюдение температурного режима в холодильных установках.

6. Кладовщику МАДОУ обеспечить:

- своевременный заказ продуктов в рамках заключенных договоров;
- выполнение требований к ведению документации на складе.

6.1. Ежемесячно проводить сверку остатков продуктов питания с бухгалтером, в том числе с учетом детей-инвалидов.

7. Возложить ответственность за оснащённость пищеблока оборудованием и инвентарём на завхоза МАДОУ Коваленко Р.И.

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

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

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

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

7.5. Наличие маркированного уборочного инвентаря, условия его хранения, мероприятия по борьбе с насекомыми и грызунами.

8. Контроль организации приема пищи возложить на методиста Косуха С.А.

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

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

8.3. Личная гигиена детей, условия для мытья рук.

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

8.5. Организация питьевого режима.

9. Воспитателям МАДОУ:

- Обеспечить условия по формированию культурно-гигиенических навыков у воспитанников во время принятия пищи;
- Продолжить работу по воспитанию навыков здорового образа жизни детей согласно принципам рационального и разнообразного питания.

10. Утвердить:

- график выдачи пищи с пищеблока на 2019-2020 учебный год (приложение № 1)
- график приема пищи воспитанников МАДОУ на 2019-2020 учебный год (приложение № 2)
- график работы сотрудников пищеблока на 2019-2020 учебный год (приложение № 3)

11. Продлить действия *Положения о мобильной группе* в МАДОУ по общественному контролю питания и утвердить Паспорт пищеблока.

12. Контроль за выполнение настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий



Л.Л. Гайдамака

С приказом ознакомлен(ы):

09.09.2019г.
Федос / Повеженко Ф.И. /
19.09.2019г.
Уш / Уразаева С.И. /
Тур / Тикачук В.В. /