

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ГОРОДА РОСТОВА-НА-ДОНУ
«ДЕТСКИЙ САД № 17»

Номер документа	Дата
15-о	03.04.2023

ПРИКАЗ

«Об организации питания и усилении контроля
за качеством поставляемых продуктов»

В целях обеспечения полноценного питания детей в соответствии с требованиями СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.01.2021 № 2, и усиления контроля за качеством поставляемых продуктов в МБДОУ № 17,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание в МБДОУ в соответствии с правилами и нормами СанПиН 1.2.3685-21, которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах.
2. Утвердить Положение об организации питания муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения города Ростова-на-Дону «Детский сад № 17»
3. Возложить ответственность на медицинскую сестру за:
 - контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
 - контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
 - снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдачи;
 - контроль за ежедневным забором суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;
 - ведение контроля санитарного состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки;
 - ежедневное вывешивание в уголке для родителей меню и рекомендуемого набора продуктов на ужин детям;
 - организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов.
4. Возложить ответственность на кладовщика- Данилова С.Н. за
 - составление ежедневного меню-требования установленного образца с учетом состояния здоровья детей с указанием выхода блюд для разного возраста;

- ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной бухгалтерской ведомости.
- 5. Создать бракеражную комиссию в составе заведующего, повара (с учетом смены), медицинской сестры.
 - 5.1. возложить на бракеражную комиссию ответственность за контроль и закладку в котел продуктов питания.
- 6. Возложить ответственность на кладовщика – Данилова С.Н. за:
 - бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами;
 - сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранение и сроки реализации;
 - работу с поставщиками продуктов – не принимать продукты от поставщиков без документов, подтверждающих их качество и безопасность;
 - еженедельную ревизию кладовой, чтобы количество совпадало с амбарной книгой учета продуктов в кладовке. Обратить внимание на качество круп, производить списание, если продукты побиты шашелем;
 - контроль сотрудниками МБДОУ выполнения санитарно-эпидемиологических требований к организации детского питания;
 - усиление контроля за организацией условий для приготовления пищи и ее раздачи, хранением продуктов, соблюдением технологии приготовления блюд в соответствии с технологическими картами, а так же за организацией детского питания в МБДОУ.
- 5.2. В случае поставки некачественной продукции, отсутствия документов, подтверждающих качество и безопасность поставляемых продуктов питания в срочном порядке ставить в известность заведующего МБДОУ, а так же информировать МКУ «Отдел образования Первомайского района города Ростова-на-Дону».
- 7. Возложить ответственность на поваров за:
 - хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;
 - правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов, проведение С-витаминизации 3-его блюда в соответствии с требованиями СанПиН, либо выдачу второго завтрака;
 - выдачу готовой пищи только после снятия пробы;
 - соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов);
 - Обеспечение ежедневного наличия суточной пробы готовой продукции в объеме порции и порции для снятия пробы медработником МБДОУ;
 - работу по меню – требованию с соблюдением приготовления пищи по технологическим карточкам;
 - прием продуктов из кладовой хорошего качества, составление актов на списание продуктов неудовлетворительного качества;
 - строгое соблюдение требований СанПиН 1.2.3685-21 при приготовлении пищи в предназначенной для нее емкости.

- 7.1. Запрещается применять некачественные продукты в приготовлении.
Составлять акт возврата испорченных продуктов.
8. Возложить ответственность на младших воспитателей за:
- строгое соблюдение требований СанПиН 1.2.3685-21 при раздаче пищи в порционную посуду;
 - получение пищи на пищеблоке строго в санитарной одежде (косынка, халат);
 - раздачу пищи строго по меню – требованию с соблюдением выхода порции на каждого ребенка;
 - второе блюдо выдавать в порционных тарелках.
9. Возложить ответственность на воспитателей за:
- обеспечение приема пищи детьми;
 - соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;
 - формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета (в т.ч. следить за наличием салфеток во время приема пищи, учить детей культуре питания, второе блюдо принимать вилками с учетом возраста детей);
 - организацию питьевого режима в группах, обеспечение безопасности качества питьевой воды.
10. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ № 17



И.А. Рожкова
Подпись / Ф.И.О.

С приказом ознакомлены:

Данилов С.Н.

