

Администрация муниципального образования «Город Саратов»

Администрация Ленинского района

Муниципальное дошкольное образовательное учреждение

«Центр развития ребенка - детский сад № 135»

ОГРН 1206400020144 ИНН/КПП 6453165467/645301001

410065, Российская Федерация, Саратовская обл.,

городской округ город Саратов,

г. Саратов, Лесная республика, зд.3 А.

тел/факс: 8 (845-2) 37-29-20; 8 (845-2) 37-28-41; E-mail: doucrr135@mail.ru

ПРИКАЗ

от 02.09.2024

№ 143

Об организации питания воспитанников

МДОУ «ЦРР- детский сад № 135»

В соответствии с «Конвенцией о правах ребенка», гарантирующей каждому ребенку право на полноценное питание и в соответствии с Федеральным Законом от 29.07.2017 г. № 221-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 г. № 32, СанПиН 2.4.3648-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 г. № 28, СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 14.11.2001 г. №36, 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., Уставом Учреждения, а так же в целях улучшения качества питания детей и контроля за нормами и качеством питания, выполнением профилактических мероприятий по соблюдению санитарных норм и правил, предупреждения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений в дошкольном образовательном учреждении на 2024 год

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Котловой И.П. заведующему:

1.1. Осуществлять входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблоке продовольственного сырья и пищевых продуктов:

- наличие уставных и регистрационных документов поставщика продуктов питания;
- наличие копии протокола решения конкурсной комиссии на право организации питания воспитанников и поставки продовольствия на пищеблок учреждения;

- наличие сопроводительных документов на транспортировку продовольственного сырья и продуктов питания (санитарный паспорт, соответствующая тара, ее маркировка и обработка);

1.2. Контролировать алгоритм работы Бракеражной комиссии по контролю над организацией и качеством питания в учреждении в соответствии с Положением о деятельности бракеражной комиссии.

1.3. Незамедлительно сообщать в отдел образования об отключении электроэнергии, аварийных ситуациях в работе систем водоснабжения и канализации, выходе из строя технологического и холодильного оборудования.

1.4. Руководствоваться в работе программой производственного контроля санитарных правил и выполнение санитарно-противоэпидемических мероприятий МДОУ «ЦРР-детский сад № 135», «Положением о деятельности бракеражной комиссии», «Положением об организации питания воспитанников».

2. Орловой А.П., заведующему хозяйством:

2.1. Осуществлять контроль над соблюдением условий и сроков хранения продуктов:

- не допускать использования в рационе питания запрещенных блюд и продуктов с истекшим сроком годности;

- контролировать наличие сопроводительных документов на пищевые продукты: сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение качества, ветеринарное свидетельство на продовольственную продукцию, наличие маркировки на каждой единице упаковки продукции (наименование товара, адрес предприятия - изготовителя, масса нетто, состав, информация о пищевой и энергетической ценности продукта, дата изготовления и срок годности, условия хранения и реализации);

2.2. Осуществлять контроль за состоянием помещений пищеблоков, инвентаря и оборудования:

- ежеквартально контролировать исправность технологического оборудования на пищеблоке.

3. Старшей медицинской сестре:

3.1. Осуществлять контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции:

- организовывать рацион питания воспитанников в соответствии утвержденным десятидневным меню;

- осуществлять контроль соблюдения санитарных правил в технологическом процессе;

- соблюдать правила обработки готовой продукции (маркировка столов, разделочных досок, ножей);

- контроль выполнения технологических требований приготовления пищи (термическая обработка, своевременность приготовления блюд);

- составлять ежедневное меню в соответствии с возрастной категорией воспитанников;

- вести журнал бракеража готовой продукции с указанием органолептических свойств;

- вести постоянный контроль за отбором и хранением пищевых проб;

- контролировать подсчет химического состава и калорийности продукции (оформление накопительной ведомости);

- осуществлять С-витаминизацию третьих блюд и использование

йодированной соли в рационе питания;

- вести журнал бракеража сырой продукции с указанием органолептических свойств продуктов и их доброкачественности (внешний вид, цвет, запах, вкус);

3.2. Осуществлять контроль за состоянием помещений пищеблоков, инвентаря и оборудования:

- контролировать выполнение санитарно - противоэпидемических мероприятий на пищеблоке.

3.3. Контролировать своевременное прохождение медосмотров работниками пищеблоков.

Возложить ответственность на в.о.шеф-повара Трушину Т.В. за:

- приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции согласно требованиям технологических карт.
- организацию и контроль текущей деятельности повара и подсобного рабочего;
- соблюдение стандартов чистоты на рабочем месте основного производства организации питания;
- контроль санитарного состояния пищеблока и технологического оборудования.

3.4. Возложить ответственность на воспитателей групп за:

- своевременное обеспечение приема пищи детьми;
- соблюдение санитарно- гигиенических условий приема пищи;
- формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;

3.5. Возложить ответственность на младших воспитателей групп за:

- организацию питьевого режима в группах, своевременной замены бутилированной воды, согласно нормам безопасности качества питьевой воды;
- хранение, маркировку, обработку и правильное использование (по назначению) инвентаря и столовой посуды в группе;
- своевременную транспортировку пищи из пищеблока;
- эстетичную подачу блюд.

4. Руководствоваться в работе Положением об организации питания воспитанников Муниципального образовательного дошкольного учреждения «ЦРР- детский сад № 135»; Положением о деятельности бракеражной комиссии Муниципального дошкольного образовательного учреждения «ЦРР-детский сад № 135», Примерным десятидневное меню.

5. Утвердить План мероприятий по контролю за организацией питания в МДОУ «ЦРР- детский сад № 135» на 2024 год

6. Контроль исполнения приказа оставляю за собой

Заведующий МДОУ

И.П. Котлова



С приказом ознакомлен:

Трушина Т.В. шеф-повар
Рутникова М. воспитатель
Трушина О.С. Д

Смирнов А.В. пред. ПТО
Кочетков С.В.