



Муниципальное дошкольное образовательное учреждение
Плахинский детский сад муниципального образования – Захаровский
муниципальный район Рязанской области
391743, Рязанская область, Захаровский район, с. Плахино, ул. Александра, д.7а

ПРИКАЗ

от « 19 » августа 2022 г.

№ 41/1

«О назначении ответственного за организацию питания»

С целью организации сбалансированного рационального питания детей в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2022-2023 уч. г. приказываю:

I. Возложить ответственность за организацию питания на заведующую Трусову К.Г.

II. Установить функциональные обязанности ответственного за организацию питания:

1. Контроль за условиями транспортировки, качеством поступающего сырья и пищевых продуктов, их хранением:

1.1. Наличие специального транспорта и тары для транспортировки продуктов (маркировка, исправность, содержание)

1.2. Оценка качества поступающих продуктов (бракераж). Ознакомление с документацией, сопровождающей продукт (наличие сертификата соответствия, срок его действия, условия и сроки реализации, дата изготовления продукта).

1.3. Условия хранения продуктов (количество кладовых, их оборудование, соблюдение правил товарного соседства, сроки хранения сыпучих продуктов, овощей).

1.4. Соблюдение сроков реализации скоропортящихся и особо скоропортящихся пищевых продуктов, температурный режим в холодильных установках.

1.5. Сырье и пищевые продукты, запрещенные к приему в дошкольных учреждениях.

2. Контроль за технологией приготовления пищи, качеством готовых блюд и кулинарных изделий:

2.1. Выборочная проверка закладки продуктов, контроль за объемами готовящейся пищи.

2.1. Соблюдение правил холодной (первичной) обработки сырья с позиции наибольшей сохранности пищевых веществ и безопасности питания.

2.3. Тепловая обработка (виды, этапность, продолжительность, температурные режимы). Особенности приготовления блюд детского питания.

2.4. Перечень запрещенных для изготовления в дошкольных учреждениях кулинарных изделий и блюд.

2.5. Оценка качества готовых блюд, снятие пробы (бракераж готовой пищи)

2.6. Проведение профилактической витаминизации.

2.7. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы пищи.

3. Контроль за санитарным режимом пищеблока:

3.1. Обеспечение правильной последовательности (поточности) технологических процессов, расстановка оборудования в цехах.

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

3.3. Оснащенность производственным инвентарем, кухонной и столовой посудой, разделочными досками, их маркировка, условия хранения.

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

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

3.6. Регулярность и качество проведения текущей, генеральной уборки. Наличие маркированного уборочного инвентаря, условия его хранения. Сбор пищевых отходов. Мероприятия по борьбе с насекомыми, грызунами.

4. Контроль за организацией приема пищи:

4.1. Соблюдение режима питания (кратность, длительность, интервал между приемами пищи).

4.2. Условия приема пищи, сервировка столов, культура еды.

4.3. Объемы и температура блюд.

4.4. Индивидуализация в питании детей с отклонениями в здоровье.

4.5. Организация питьевого режима.

5. Оценка качества питания:

5.1. Наличие утвержденного примерного меню и картотеки блюд.

5.2. Ежедневное составление меню-раскладки.

5.3. Контроль за выполнением суточного набора продуктов (по накопительной ведомости 1 раз в 10 дней)

5.4. Контроль за выполнением физиологических норм. Подсчет химического состава и калорийности рациона (1 раз в месяц).

6. Контроль за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока:

6.1. Наличие личных медицинских книжек у сотрудников, своевременность прохождения ими плановых медицинских осмотров.

6.2. Внешний вид работника, чистота санитарной одежды, наличие разовых (индивидуальных) салфеток, полотенец.

6.3. Самоконтроль каждого работника за состоянием здоровья, ежедневная отметка об отсутствии заболеваний в журнале «Здоровье».

6.4. Осмотр работников кухни на наличие гнойничковых заболеваний кожи, осмотр зева для выявления признаков катаральных состояний, регистрация осмотра в журнале.

7. Гигиеническое обучение и воспитание:

7.1. Работа с родителями, детьми, персоналом по вопросам здорового питания и профилактики пищевых отравлений.

8. Ведение документации по контролю за питанием:

- журнал контроля за качеством продуктов, поступающих от поставщика;
- журнал контроля за качеством готовой пищи и профилактической витаминизации.

III. Контроль за выполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующая МДОУ Плахинский д/сад:

/К.Г. Трусова

С приказом ознакомлена:

Трусова К.Г.

