

МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«КОМИТЕТ ПО ОБРАЗОВАНИЮ И ДЕЛАМ МОЛОДЕЖИ  
АДМИНИСТРАЦИИ ГОРОДА БЕЛОГОРСК»

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ «ДЕТСКИЙ САД №10 ГОРОДА БЕЛОГОРСК»

ПРИКАЗ

25.08.2022 г.

г. Белогорск

№202

Об организации  
питания воспитанников

С целью организации сбалансированного рационального питания детей в МАДОУ ДС №10 в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» от 28.09.2020 №28 и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020г. № 32,

**приказываю:**

1. Организовать питание детей в МАДОУ ДС №10 в соответствии с «Примерным десятидневным меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3 и от 3 до 7 лет, посещающих МАДОУ ДС №10 с 10 часовым режимом функционирования.
2. Назначить ответственным лицом за организацию питания Л.Г. Малахову, заведующего хозяйством.
3. Л.Г. Малаховой, заведующему хозяйством:
  - осуществлять контроль закладки продуктов на пищеблоке по утвержденному графику;
  - вести ведомость контроля за рационом питания с целью учета выполнения норм продуктов питания на 1 ребенка;
  - осуществлять контроль за регулярностью и качеством проведения текущей, генеральной уборки и санитарных дней;
  - осуществлять контроль за санитарным состоянием пищеблока;
  - составлять меню согласно количеству детей на текущие сутки.
  - производить возврат и добавку продуктов при изменении количества детей свыше 1 или оформлять дополнительное меню-требование на текущий день;

- предоставлять меню-требование для утверждения заведующему;
  - осуществлять контроль качества и сроков реализации доставляемых продуктов.
4. Возложить ответственность на Т.А. Франчук, медицинскую сестру, за:
- осуществление оценки качества готовых блюд, снятие пробы с регистрацией результатов в «Журнале бракеража готовой пищевой продукции»;
  - осуществление контроля за состоянием здоровья работников, занятых изготовлением пищевой продукции и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков катаральных состояний с ежедневной отметкой результата осмотра в «Гигиеническом журнале»;
  - осуществлением контроля качества и регулярности проведения текущей, генеральной уборки и санитарных дней;
  - осуществлением контроля по наличию маркированного уборочного инвентаря, условий его хранения;
  - осуществлением контроля за санитарным состоянием пищеблока.
5. Возложить ответственность на А.В. Кравец, шеф-повара, за:
- своевременную закладку необходимых продуктов;
  - соблюдение правил холодной (первичной) обработки сырья с позиции наибольшей сохранности пищевых веществ и безопасности питания;
  - тепловую обработку (виды, этапность, продолжительность, температурные режимы);
  - соблюдение технологии приготовления блюд, по технологическим картам утвержденного 10-дневного меню;
  - соблюдение утвержденного графика выдачи пищи;
  - соблюдение правил отбора и хранения суточной пробы пищи.
6. Возложить ответственность на Л. Г. Малахову, кладовщика, за:
- соблюдение требований СанПин 2.3/2.4.3590-20 и СП 2.4.3648-20 к условиям хранения продуктов в кладовых;
  - оценку качества поступающих продуктов (бракераж). Ознакомление с документацией, сопровождающей продукт (наличие сертификата соответствия, срок его действия, условия и сроки реализации, дата изготовления продукта);
  - соблюдение правил и норм санитарного состояния кладовых: условия хранения продуктов (количество кладовых, их оборудование, правила товарного соседства, сроки хранения сыпучих продуктов, овощей);
  - соблюдение сроков реализации скоропортящихся и особо скоропортящихся пищевых продуктов, температурного режима в холодильных установках;
  - своевременный заказ продуктов согласно утвержденному 10-дневному меню;
  - выполнение требований к ведению документации на складе;

- проведение ежемесячной сверки остатков продуктов питания с бухгалтерией МКУ КОДМ г. Белогорск.
7. Возложить ответственность на Л.Г. Малахову, заведующего хозяйством, за:
- обеспечение правильности последовательности (поточности) технологических процессов, расстановку оборудования в цехах;
  - наличие, достаточность, состояние технологического и холодильного оборудования пищеблока;
  - оснащённость производственным инвентарем, посудой, соблюдение условий их хранения и санитарной обработки;
  - наличие маркировки, правильное использование по назначению производственного инвентаря и посуды;
  - наличие и использование моющих и дезинфицирующих средств;
  - проведение мероприятий по борьбе с грызунами и насекомыми;
  - внешний вид работников, чистоту спецодежды.
8. Возложить ответственность на воспитателей и помощников воспитателей групп за:
- соблюдение режима питания (кратность, длительность, интервалов между приемами пищи);
  - условия приема пищи, сервировку столов, культуру еды, культуру поведения за столом в группах, информирование детей о правильной и вкусной пище и т.д.;
  - соблюдение личной гигиены воспитанниками;
  - организацию питьевого режима.
9. Контроль за исполнение приказа оставляю за собой.

Заведующий МАДОУ ДС №10

Г.С. Леонтьева