

Приказ

от «21» января 2022 г.

№ 11

*О назначении ответственных за организацию питания в МБДОУ
«Детский сад № 20» на 2022 год*

С целью осуществления контроля за организацией сбалансированного рационального питания детей в МБДОУ «Детский сад № 20», строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности

ПРИКАЗЫВАЮ:

Ответственность за организацию питания возложить на заведующую МБДОУ «Детский сад № 20» Свечникову Надежду Валентиновну и медицинскую сестру диетическую

Установить функциональные обязанности ответственных 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 (маркировки, 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 (качество 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 ДООУ.

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

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

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

2.3. Тепловая обработка (виды, этапность, продолжительность, температурный режим). Особенности приготовления блюд детского питания.

2.4. Перечень запрещенных для изготовления в ДООУ 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, раздаточными 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 и столовых приборов.
- 3.6. Регулярность и качество проведения текущей, генеральной уборки и санитарных дней.
- 3.7. Наличие маркировочного уборочного инвентаря, условия его хранения. Сбор пищевых отходов. Мероприятия по борьбе с насекомыми и грызунами:

4. Контроль за организацией приема пищи.

- 4.1. Соблюдения режима питания (кратность, длительность интервалов между приемами пищи).
- 4.2. Условия приема пищи, сервировка столов, культура еды.
- 4.3. Личная гигиена детей, условия для мытья рук.
- 4.4. Объем температура блюд, аппетит у детей, наличие остатков пищи.
- 4.5. Индивидуализация в питании детей с отклонениями в здоровье.
- 4.6. Организация питьевого режима.

5. Оценка качества питания.

- 5.1. Наличие утвержденного примерного меню и технологические карты блюд.
- 5.2. Ежедневное составление меню-раскладки.
- 5.3. Контроль выполнения физиологических норм. Подсчет химического состава и калорийности рациона (один раз в месяц).

6. Контроль за соблюдением правил личной гигиены работникам 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 состояние здоровья, ежедневная отметка об отсутствии заболеваний в журнале «Здоровья».
- 6.4. Осмотр работников кухни на наличие гнойничковых заболеваний кожи, осмотр зева для выявления признаков катаральных состояний, регистрация результатов осмотра в журнале.

7. Гигиеническое обучение и воспитание.

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

8. Ведение документации по контролю за питанием:

- Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок;
- Журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;
- Журнал «Здоровья»;
- Накопительная ведомость по расходу продуктов питания;
- Журнал регистрации работы по гигиеническому воспитанию и обучению;
- Книга записи санитарного состояния учреждения.

9. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующая МБДОУ «Детский сад №20»

Н.В. Свечникова

