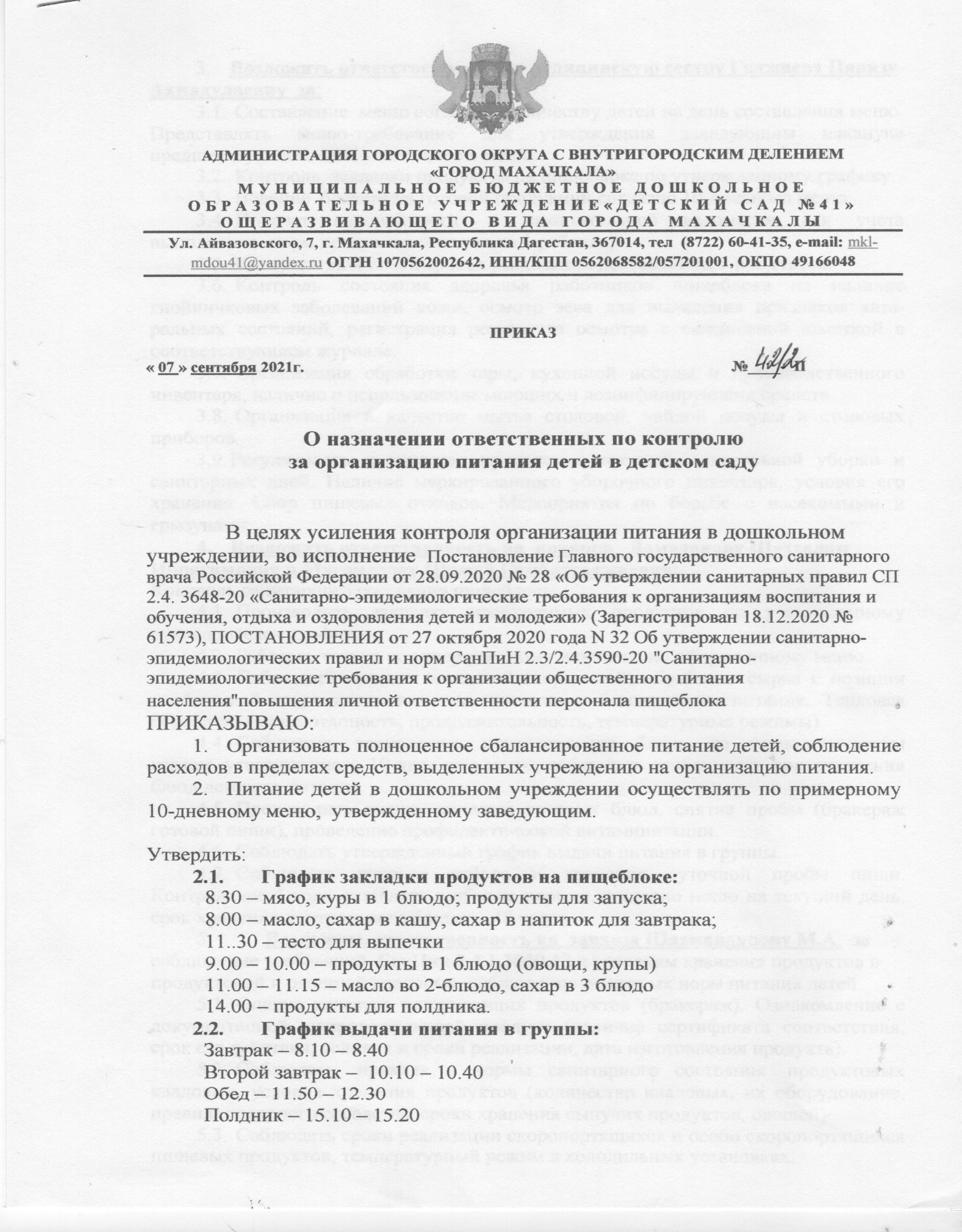
****

****

# АДМИНИСТРАЦИЯ ГОРОДСКОГО ОКРУГА С ВНУТРИГОРОДСКИМ ДЕЛЕНИЕМ

# «ГОРОД МАХАЧКАЛА»

### МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ«ДЕТСКИЙ САД №41» ОЩЕРАЗВИВАЮЩЕГО ВИДА города МАХАЧКАЛЫ

**Ул. Айвазовского, 7, г. Махачкала, Республика Дагестан, 367014, тел (8722) 60-41-35, e-mail:** [mkl-mdou41@yandex.ru](mailto:mkl-mdou41@yandex.ru) **ОГРН 1070562002642, ИНН/КПП 0562068582/057201001, ОКПО 49166048**

**ПРИКАЗ**

**« 07 » сентября 2021г. №\_\_\_\_- П**

**О назначении ответственных по контролю**

**за организацию питания детей в детском саду**

В целях усиления контроля организации питания в дошкольном учреждении, во исполнение  Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4. 3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (Зарегистрирован 18.12.2020 № 61573), ПОСТАНОВЛЕНИЯ от 27 октября 2020 года N 32 Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"повышения личной ответственности персонала пищеблока

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать полноценное сбалансированное питание детей, соблюдение расходов в пределах средств, выделенных учреждению на организацию питания.
2. Питание детей в дошкольном учреждении осуществлять по примерному 10-дневному меню,  утвержденному заведующим.

Утвердить:

1. **График закладки продуктов на пищеблоке:**

8.30 – мясо, куры в 1 блюдо; продукты для запуска;

8.00 – масло, сахар в кашу, сахар в напиток для завтрака;

11..30 – тесто для выпечки

9.00 – 10.00 – продукты в 1 блюдо (овощи, крупы)

11.00 – 11.15 – масло во 2-блюдо, сахар в 3 блюдо

14.00 – продукты для полдника.

1. **График выдачи питания в группы:**

Завтрак – 8.10 – 8.40

Второй завтрак – 10.10 – 10.40

Обед – 11.50 – 12.30

Полдник – 15.10 – 15.20

1. **Возложить ответственность на медицинскую сестру Гаджиеву Паризу Ахмадулаевну за**:
2. Составление  меню согласно количеству детей на день составления меню. Представлять меню-требование для утверждения заведующим накануне предшествующего дня, указанного в меню.
3. Контроль  закладки продуктов на пищеблоке по утвержденному графику.
4. Ведение  бракеража готовой продукции согласно 10-дневного меню.
5. Подсчет калорийности  и накопительной ведомости для учета выполнения  норм продуктов питания на 1 ребенка;
6. Контроль качества и сроков реализации доставляемых  продуктов.
7. Контроль состояния здоровья работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи, осмотр зева для выявления признаков ката­ральных состояний, регистрация результата осмотра с ежедневной  отметкой в соответствующем журнале.
8. Организация обработки тары, кухонной посуды и производственного инвентаря, наличие и использование моющих и дезинфицирующих средств.
9. Организация и качество мытья столовой, чайной по­суды и столовых приборов.
10. Регулярность и качество проведения текущей, гене­ральной уборки и санитарных дней. Наличие маркированного уборочного инвентаря, условия его хранения. Сбор пищевых от­ходов. Мероприятия по борьбе с насекомыми и грызунами.
11. **Возложить ответственность на  поваров   Дамаданову Шахсалам Ибрагимовну и Магомедову Шамай Гимбатгаджиевну:**

Контроль санитарного состояния пищеблока;

* 1. Производить закладку необходимых продуктов по утвержденному руководителем графику.
  2. Работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.
  3. Соблюдать правила холодной (первичной) обработ­ки сырья с позиции наибольшей сохранности пищевых веществ и безопасности питания. Тепловая обработка (виды, этапность, продолжитель­ность, температурные режимы).
  4. Соблюдать технологию приготовления блюд, по технологическим картам  утвержденного 10-дневного меню, соблюдать особенности приготовления блюд детского питания.
  5. Производить оценку качества готовых блюд, снятие пробы (бракераж готовой пищи), проведение профилактической витаминизации.
  6. Соблюдать утвержденный график выдачи питания в группы.
  7. Соблюдать правила отбора и хранения су­точной пробы пищи. Контрольное блюдо оставлять в объеме порции, согласно меню на текущий день, срок хранения контрольного блюда -  48 часов.

1. **Возложить ответственность на  завхоза Шахмандарову М.А**. за соблюдение требований  СанПин 2.4.1.3049-13 к условиям хранения продуктов в продуктовой и овощной кладовых, соблюдение денежных норм питания детей.
2. Оценка качества поступающих продуктов (бракераж). Ознакомление с документацией, сопровождающей продукт (наличие сертификата соответствия, срок его действия, условия и сроки реализации, дата изготовления продукта).
3. Соблюдать  правила и нормы санитарного состояния  продуктовых кладовых: условия хранения продуктов (количество кладовых, их оборудование, правила товарного соседства, сро­ки хранения сыпучих продуктов, овощей).
4. Соблюдать сроки реализации скоропортящихся и особо скоропортящихся пищевых продуктов, температурный режим в холодильных установках.
5. Своевременно производить заказ продуктов согласно  утвержденному10-дневному меню.
6. Выполнять  требования к ведению документации  на складе.
7. Ежемесячно проводить сверку остатков продуктов питания с бухгалтером.
8. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями ДОУ, экспедитором и отправляется на продуктовую базу.

**6. Возложить ответственность за оснащённость пищеблока оборудованием и инвентарём на завхоза Шахмандарову М.А.**

6.1. Обеспечить правильность последовательности (по­точности) технологических процессов, расстановка оборудова­ния в цехах.

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

6.3. Оснащенность производственным инвентарем, посудой, условия хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.

**7. Контроль организации приема пищи возложить на зам.зав. Чикуленко М.Н., медицинскую сестру Гаджиеву П.А.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

(кратность, длитель­ность интервалов между приемами пищи).

7.2. Условия приема пищи, сервировка столов, культура еды, культура поведения за столом в группах, информирование детей о правильной и вкусной пище и т.д.

7.3. Личная гигиена детей, условия для мытья рук.

7.4. Объемы и температура блюд, аппетит у детей, нали­чие остатков пищи.

7.5. Организация питьевого режима.

7.6. Зам.зав. Чикуленко М.Н. обеспечить медико-педагогический контроль за организацией питания, питьевого режима в группах.

**8. Контроль соблюдения правил личной гигиены работниками детского сада возложить на медицинскую сестру Гаджиеву П.А.**

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

8.2. Внешний вид работника, чистота санитарной одеж­ды.

8.3. Самоконтроль каждого работника за состоянием здо­ровья.

9. Контроль за выполнение настоящего приказа оставляю за собой.

Врио заведующий МБДОУ:                 М.Н Чикуленко

С приказом ознакомлены:

Чикуленко М.Н.

Гаджиева П.А.

Шахмандарова М.А.