

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное  
учреждение «Детский сад №14»

Администрации Ардатовского муниципального района

Приказ

04 сентября 2019 года

№ 64/1-ОД

**О назначении ответственного за организацию питания  
в МБДОУ Детский сад №14 в 2019-2020 учебном году**

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 2019-2020 учебном году

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

Возложить ответственность за организацию питания на заведующего Наместникову Светлану Александровну

Установить функциональные обязанности ответственного за организацию питания:

***1. Контроль за качеством поступающего сырья и пищевых продуктов, их хранением.***

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

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

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

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

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

2.2. 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 образовательных 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. 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 и столовых приборов.

3.6. 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.

**4. Контроль за организацией приема пищи.**

4.1. Соблюдение 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. Объемы и 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 картотеки блюд.

5.2. Ежедневное составление меню-раскладки.

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

5.4. Контроль выполнения физиологических норм. Подсчет химического состава и калорийности рациона (один 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 результата осмотра в журнале.

**7. Контроль за гигиеническим обучением и воспитанием.**

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

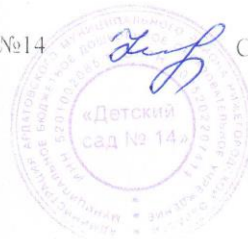
**8. Контроль за ведением документации по контролю за питанием:**

- журнал контроля за качеством продуктов, поступающих с базы;

- журнал контроля за качеством готовой пищи и витаминизации;

9. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ Детский сад №14



С.А.Наместникова