

Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение

«Детский сад № 32»

358001, г. Элиста ул. 6-я Северо-Западная, д.31 тел. 3-16-52 kulikdetsad32@mail.ru

Приказ

от 13.01.2021г.

№ 20

г. Элиста

**«Об организации и повышении
качества питания воспитанников,
назначении ответственных лиц»**

В соответствии с САНПИН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденные Постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 года № 32, с целью организации сбалансированного рационального питания детей в ДООУ, строгого выполнения и соблюдения приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также с целью бесперебойного обеспечения поставок продуктов питания, недопущения нарушений условий договоров с поставщиками, улучшения организации детского питания и повышения качества контроля за организацией питания воспитанников ДООУ в 2020-2021 учебном году,

приказываю:

1. Считать утратившим силу Положение об организации питания в МКДОУ «Детский сад № 32» утвержденное приказом № 21 от 17.01.2019 года.

2. Утвердить Положение об организации питания в МКДОУ «Детский сад № 32» (Приложение 1).

3. Назначить Арвгаеву А.В., старшую медсестру, ответственной за осуществление контроля организации питания и ведение следующей документации:

- Журнал осмотра рук работников пищеблока на гнойничковые заболевания (Приложение 2);
 - Журнал санитарного состояния пищеблока;
 - Журналы бракеража (скоропортящейся и готовой продукции) (Приложение 3);
 - Журнал контроля по закладке основных продуктов:
 - Технологические карты;
 - Примерное 10- дневное меню;
 - Ежедневное меню;
 - Журнал учета натуральных норм на одного ребёнка;
- Анализ выполнения натуральных норм, калорийности (б.ж.у.) за месяц.

4. Вменить в обязанности Арвгаевой А.В. контроль за ведением документации:

- кладовщиком Кекшеновой К.Н.

- журнал поступления и расхода продуктов в ДООУ согласно муниципальным контрактам;
- журнал учета сертификатов качества и ветеринарных справок поступающей продукции;

- Журнал бракеража скоропортящейся продукции (Приложение 3);
 - Журнал еженедельных заявок на поставку продуктов питания;
 - формирование ежемесячных и ежеквартальных заявок на продукты питания с соблюдением условий муниципального контракта;
 - своевременный заказ продуктов питания, не допуская их дефицита;
 - организацию и ведение входного контроля сырья и качества, хранения поступающей продукции;
 - журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (Приложение 4);
 - журнал учета температурного режима холодильного оборудования (Приложение 5).
6. Назначить Натырову Г.С. и Семенову А.П., поваров ответственными за:
- качество приготовления пищи и санитарное состояние пищеблока;
 - Ведение журнал учета температурного режима холодильного оборудования для проб (Приложение 5).
7. Назначить Сидоренко С.С., завхоза, ответственной за проведение мероприятий по охране труда и технике безопасности на пищеблоке.
8. Работникам пищеблока (поварам, кухонному рабочему, кладовщику) строго выполнять должностные инструкции, инструкции по охране труда и технике безопасности, выполнять требования санитарно-эпидемиологических правил и нормативов.
9. Определить круг полномочий Бракеражной комиссии по проверке организации питания в ДОУ:
- Контрольное взвешивание основных продуктов перед закладкой;
 - Контрольное взвешивание выхода готовой продукции;
 - Контроль организации питания детей на группах (санитарно-гигиенические условия; эстетика организации питания; взвешивание порционных блюд).
10. Воспитателям:
- проводить работу по подготовке к приему пищи воспитанниками;
 - строго следить за соблюдением детьми личной гигиены во время приема пищи;
 - прививать культурно-гигиенические навыки поведения за столом.
11. Младшим воспитателям:
- соблюдать режим питания и график выдачи готовой продукции на пищеблоке;
 - соблюдать нормы раздачи готовой продукции;
 - не использовать колотую, битую посуду, посуду с трещинами;
 - строго соблюдать режим мытья посуды;
 - не допускать детей к очищению посуды от остатков пищи;
 - следить за эстетической сервировкой стола.
12. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Заведующий МКДОУ № 32 Кулик О.А.

