

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное  
учреждение  
детский сад № 5 села Молдаванского муниципального  
образования Крымский район**

**ПРИКАЗ**

От 09.01.2024 г.  
20-од

№

с. Молдаванское

**О назначении ответственного за организацию питания  
в МБДОУ №5**

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,

**п р и к а з ы в а ю :**

Возложить ответственность за организацию питания на старшую медицинскую сестру – Полотняную Ольгу Борисовну

Установить функциональные обязанности ответственного 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 (маркировка, 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 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. Обеспечение правильной последовательности (поточности) технологических процессов; расстановка оборудования.

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

3.3. 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. Гигиеническое обучение и воспитание.

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

8. Ведение документации по контролю за питанием:

- журнал контроля за качеством продуктов, поступающих с базы;
- журнал контроля за качеством готовой пищи и профилактической витаминизации;
- журнал «Здоровье»;
- тетрадь учета плановых медицинских осмотров персонала;
- накопительная ведомость по расходу продуктов питания;
- тетрадь закладки продуктов;
- журнал регистрации работы по гигиеническому воспитанию и обучению;
- книга записи санитарного состояния учреждения;

9. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

10. Приказ вступает в силу со дня его подписания.

Заведующий МБДОУ детский сад № 5

Е.М.Шайхутдинова

10. Приказ вступает в силу со дня его подписания.

Заведующий МБДОУ детский сад № 5  Е.М.Шайхутдинова

