

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «ДЕТСКИЙ САД КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА № 452 «БУСИНКА»
ГОРОДСКОГО ОКРУГА САМАРА**

РОССИЯ, 443001, г. Самара, Студенческий пер., дом 2 Ф, тел./факс 2420798, 3377751, e-mail: mdou452@yandex.ru

ПРИКАЗ

14.01.2023 № 18 - ОД

**ОБ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ КОНТРОЛЯ
ЗА КАЧЕСТВОМ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В УЧРЕЖДЕНИИ**

В целях недопущения нарушений обязательных требований при организации питания детей, во исполнения приказа Департамента образования от 06.04.2021 года № 314-од, а также усиления персональной ответственности за соблюдением обязательных требований санитарного законодательства

п р и к а з ы в а ю:

1. Старшей медсестре Савельевой О.О.:
 - 1.1. Организовать питание воспитанников в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами.
 - 1.2. Усилить контроль:
 - за закладкой продуктов в котел;
 - за соблюдением технологии приготовления пищи;
 - за соблюдением санитарно-гигиенических условий на пищеблоке;
 - за условиями отбора и хранения суточных проб;
 - за выполнением натуральных норм и калорийностью пищи.
 - 1.3. Своевременно осуществлять ведение обязательной документации.
 - 1.4. Обеспечить систематическую работу бракеражной комиссии.
 - 1.5. Производить написание меню-раскладки в соответствии с утвержденным 10-дневным меню накануне предшествующего дня указанного в меню.
 - 1.6. Представлять меню для утверждения заведующему МБДОУ (или исполняющему обязанности заведующего) не позднее 15.00 часов предшествующего дня, указанного в меню.
 - 1.7. Ежедневно вести учет работников по постановке и снятию на питание (первое блюдо) на основании заявлений.
 - 1.8. Ежедневно не позднее 9.00 часов производить корректировку меню в соответствии с фактическим количеством детей, при расхождении данных более чем на 3 ребенка, производить возврат продуктов на склад или дополнительно выписывать недостающие.
 - 1.9. Обеспечить своевременное прохождение медицинского осмотра и вакцинацию работников учреждения.
 - 1.10. Ознакомить работников с обязательными требованиями санитарного законодательства:
 - Санитарные правила СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и

молодежи» утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020г. № 28;

- санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020г. № 32;

- Технический регламент Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

2. Воспитателям:

2.1. Вести ежедневный учет воспитанников с отметкой в «Табеле посещаемости».

2.2. Своевременно производить отметку о постановке или снятии воспитанников на питание.

3. Работникам пищеблока Головиной С.В., Гриценко З.И., Склюевой О.А. Овсянниковой В.П.:

3.1. Производить выдачу готовой продукции через окно-раздачу, в соответствии с графиком, после снятия пробы и отметкой вкусовых качеств в «Журнале бракеража готовой продукции».

3.2. Строго соблюдать технологию приготовления пищи и хранение суточных проб готовой продукции в соответствии с СанПиН.

3.3. Не допускать на пищеблок посторонних лиц.

3.4. Обеспечить надлежащее санитарно-гигиеническое состояние пищеблока.

3.5. Своевременно осуществлять ведение обязательной документации.

4. Заведующим хозяйством Чепишко О.В. и Фатеевой Л.И.:

4.1. Предотвращать поставку некачественных продуктов питания. В случае поставки некачественных продуктов питания незамедлительно произвести возврат продуктов поставщику с направлением в адрес поставщика мотивированного отказа.

4.1. Не допускать прием продукции с пищевыми добавками искусственного происхождения, соблюдать правила хранения на складе и сроки реализации продуктов.

4.2. Соблюдать правила оформления товарно-транспортных накладных и ветеринарных справок.

4.3. Своевременно осуществлять ведение обязательной документации.

4.4. Соблюдать место хранения товарных ярлыков, непосредственно на тарных местах.

5. Бухгалтеру Огневой Т.А.:

5.1. Ежедневно производить расчет стоимости рациона питания и информировать о стоимости питания старшую медсестру Савельевой О.О.;

5.2. Сверять на соответствие стоимость продукции указанной в накладных и договоре о поставке продуктов питания;

5.3. Ежемесячно, не позднее 24 числа, предоставлять информацию о наличии задолженности перед поставщиками;

5.4. Ежемесячно, 30 – 31 числа, проводить выверку продуктов питания по остаткам.

5.5. Вести учет воспитанников, имеющих право на получение бесплатного и льготного питания, в том числе наличие оснований для получения бесплатного и льготного питания.

5.6. Своевременно составлять отчеты о количестве воспитанников в учреждении:

- по формам согласно приложению № 8 не позднее 5-го февраля и 5-го сентября текущего года;

- по формам согласно приложению № 9 ежеквартально не позднее 5-го числа первого месяца квартала, следующего за отчетным.

6. Возложить ответственность за раздачу пищи в группах в соответствии с выходом блюд и контрольным блюдом - на помощников воспитателей. Воспитателям усилить контроль за раздачу пищи детям в группах в соответствии с нормами выдачи и контрольным блюдом.

7. Ответственность за доведение объема порций до детей каждой возрастной группы несут повара, воспитатели и помощники воспитателей.

8. Контроль за исполнением данного приказа в части ценообразования стоимости дня возложить на главного бухгалтера; в части организации питания и соответствия фактической детской порции и выхода блюд по меню-раскладке на старшую медсестру; в части воспитания культурно-гигиенических навыков у воспитанников возложить на старшего воспитателя.

9. Общий контроль за организацией питания детей в МБДОУ оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ

«Детский сад № 452 «Бусинка» г.о. Самара

Е.А.Салтанова

