

муниципальное бюджетное дошкольное образовательное
учреждение комбинированного вида
детский сад № 26 «Светлячок»
г.о. Мытищи

ПРИКАЗ

от 29.08.2022 № 81-09

Об усилении контроля за соблюдением санитарных требований по организации питания воспитанников в ДОУ №26 «Светлячок»

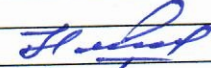
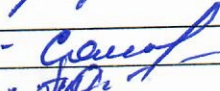
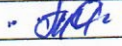
На основании приказа управления образования от 10.08.2022 №27-од «Об организации питания воспитанников в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях городского округа Мытищи в 2022 -2023 году»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить ответственным за организацию питания в ДОУ с 01.09.2022 г. зам. зав. по АХР Титову Елену Алексеевну и вменить в обязанности:
 - 1.1. Строго контролировать выполнение санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», санитарных правил СП 3.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» и методических рекомендаций МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения»
2. Установить персональную ответственность зам. зав. по АХР Титовой Е.А. за организацию питания в ДОУ, а также в соответствии с должностной инструкцией:
 - 2.1. следить за выполнением контрольных мероприятий программы производственного контроля;
 - 2.2. проверять наличие всех необходимых документов от поставщика продуктов питания;
 - 2.3. осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством питания;
 - 2.4. вносить предложения по улучшению организации питания;
 - 2.5. вносить заведующему предложения с обоснованием причин о привлечении работников к ответственности;
 - 2.6. допускать к приготовлению пищи работников, прошедших в обязательном порядке медицинский осмотр.
3. Осуществлять контрольные функции:
 - 3.1. представлять отчет по питанию детей в бухгалтерию;
 - 3.2. осуществлять постоянный контроль за санитарным состоянием пищеблока;
 - 3.3. проверять чистоту буфетных, сервировку столов, внешний вид персонала;
4. Взять под особый контроль:
 - 4.1. Организацию питания детей в учреждении в соответствии с «Типовым рационом питания на 20 дней при 12-ти часовом пребывании для воспитанников от 3 до 7 лет и от 1 до 3 лет муниципальных дошкольных образовательных учреждениях городского округа Мытищи».

- 4.2. Ведение ежедневного учёта воспитанников, получающих горячее питание.
- 4.3. Организацию наличия в группах ежедневного меню, содержащего сведения о наименовании блюда, массы порции, калорийности порций.
- 4.4. Осуществление контроля за работой бракеражной комиссии по оценке за качеством блюд и регистрацию результатов бракеража в «Журнале бракеража готовой пищевой продукции».
- 4.5. Осуществление контроля за качественным и количественным составом рациона питания воспитанников, за подсчётом и сравнением со среднесуточными нормами питания в «Ведомости контроля за рационом питания» согласно Приложениям СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
5. Младшим воспитателям:
 - 5.1. Выполнять обработку столов до и после каждого приема пищи с использованием моющих и дезинфицирующих средств,
 - 5.2. Выполнять дезинфекцию столовой посуды, столовых приборов после каждого использования.
 - 5.3. Строго соблюдать питьевой режим;
6. Кладовщику Гусейновой А.К., Александровой М.Б. строго выполнять п.3.13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 при хранении продуктов питания.
 - 6.1. Контролировать поступление пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, на пищеблок с обязательным наличием маркировки и товарно-сопроводительной документации.
 - 6.2. Вести работу в Федеральной государственной системе «Меркурий» по погашению электронных ветеринарных документов на продукты питания;
 - 6.3. Контролировать поступление на пищеблок учреждения качественных продуктов питания с сопровождением документов, подтверждающих качество;
 - 6.4. Контролировать надлежащее хранение продуктов;
 - 6.5. Проводить визуальную органолептическую оценку пищевых продуктов и продовольственного сырья, его доброкачественности;
 - 6.6. Не допускать привоза некачественных продуктов питания и продовольственного сырья;
 - 6.7. Не допускать поступления фальсифицированной и небезопасной продукции из составленного ранее перечня продукции;
 - 6.8. Своевременно производить возврат и замену данной продукции.
7. Сотрудникам пищеблока поварам Фоломиной Л.В., Аршакян А.Г., Оскановой О.П.:
 - 7.1. Строго выполнять п.2.14 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 при приготовлении холодных блюд.
 - 7.2. Выполнять п.8.1.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 при отборе суточной пробы.
 - 7.3. Вести следующую документацию: бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции, журнал учета температурного режима холодильного оборудования, журнал учета температуры и влажности в складских помещениях.
8. Кухонным рабочим Крестининой Л.В., Маргарян П.М., младшим воспитателям дошкольных групп:
 - 8.1. строго выполнять п.8.4.5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 при организации питьевого режима.
9. Контроль за исполнением настоящего приказа возлагаю на себя.

С приказом ознакомлены:

№ п/п	ФИО	Должность	подпись
1.	Титова Е.А.	Зам.зав. по АХР	
2.	Фоломина Л.В.	Повар	
3.	Аршакян А.Г.	Повар	
4.	Осканова О.П.	Повар	
5.	Крестинина Л.В.	Кухонный рабочий	
6.	Маргарян П.М.	Кухонный рабочий	
7.	Гусейнова А.К.	Кладовщик	
8.	Александрова М.Б.	Кладовщик	
9.	Арутюнян Л.М.	Младший воспитатель	
10.	Казарян В.Р.	Младший воспитатель	
11.	Максимова Н.С.	Младший воспитатель	
12.	Махалиева П.К.	Младший воспитатель	
13.	Меньшова В.М.	Младший воспитатель	
14.	Недвигина Т.А.		
15.	Погосян К.С.	Младший воспитатель	
16.	Полвонова К.У.	Младший воспитатель	
17.	Санникова С.Р.	Младший воспитатель	
18.	Суворова Т.И.	Младший воспитатель	
19.	Шейкина Н.Ф.	Младший воспитатель	

Заведующий МБДОУ № 26 «Светлячок»



И.Н. Соловова