

ПРИКАЗ

от « 15 » января 2025г

с.Глинка

№ 25 –ОД

Об усилении контроля за организацией и качеством
питания в МБДОУ «Ласточка» с.Глинка

В целях усиления контроля за организацией питания в МБДОУ «Ласточка» с.Глинка, соблюдения СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно –эпидемиологических требований к организации питания населения», приказом администрации Сакского района Республики Крым от 14.01.2025г №14 «Об усилении контроля за организацией и качеством питания в муниципальных образовательных организациях Сакского района в 2025г,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить состав комиссии по контролю за организацией питания в МБДОУ «Ласточка» с.Глинка, в следующем составе:
Председатель комиссии Заведующий –Долженкова Валентина Дмитриевна ,
Члены комиссии:
Медсестра – Вилияева Эльвира Абдикаримовна,
Ст.воспитатель – Джемалядинова Алиме Ремзиевна
Заведующий хозяйством- Заткальницкая Диана Анатольевна
Представитель родительской общественности - Календарова Айше Муртазаевна.
2. Организовать питание в ДОУ в соответствии с правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и СанПиН 2.4.3648-20, которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах.
3. Возложить ответственность на медсестру Вилияеву Э.А. за:
 - составление меню, на основе примерного меню с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания;
 - ежедневное вывешивание в уголке для родителей меню для ознакомления;
 - контроль правильной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
 - контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
 - снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовые блюда» оценки готовых блюд и разрешения их в выдаче;
 - соблюдать график приема пищи, режим приема пищи (приложение №12 СанПиН2.3./2.4.3590-20);
 - предоставления питания воспитанникам в соответствии (организованным) меню со 100% выполнением норм питания по возрастным категориям-приготовление блюд строго в соответствии с технологией приготовления,разнообразии ассортимента блюд, предоставленных в меню;
 - соблюдать температурный режим выдачи готовых блюд;
 - контроль за забором суточной пробы готовой продукции и правильным ее хранением;
 - контроль за санитарным состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранение, маркировку и правильное использование по назначению, их обработкой;
 - контроль нормы выдачи готовой продукции с пищеблока;
4. Предоставлять ежемесячно справку (анализ питания) об итогах в отдел образования, проведение осмотра работников пищеблока на кожные и гнойничковые заболевания;

5. Возложить ответственность за качественную поставку продуктов на заведующего хозяйством Заткальницкой Д.А.

4.1. Установить график приема продуктов с соблюдением всех санитарных норм и правил.

5.2. Не допускать приема продуктов без надлежащих сопроводительных документов, а также в ночное время.

5.3. Своевременно подавать заявку на поставку необходимых продуктов питания.

А также за:

- бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, исправность сантехнического оборудования, оснащение кухонным инвентарем, посудой, моющими средствами.

6. Заведующему хозяйством Заткальницкой Д.А.:

6.1. При заключении контрактов на поставку продуктов питания предпочтение отдавать продуктам местных сельхозпроизводителей, учитывать среднерыночные цены, а также качество продуктов питания, наличие документов, подтверждающих качество и безопасность продуктов питания а именно:

-товарно-транспортная накладная;

-действующий сертификат качества (при условии обязательной проверки его действительности в едином реестре сертификатов). В случае, если сертификат качества выдан на лицо, не являющееся поставщиком (победителем торгов), дополнительно требовать документы, подтверждающие наличие договорных отношений между поставщиком (победителем торгов) и производителем пищевого продукта(например, договор поставки и транспортные накладные);

-протокол испытаний к сертификату качества;

-акт санитарной обработки автотранспорта;

-санитарную книжку водителя.

6.2. В случае поставки продукции ненадлежащего качества, а также нарушения иных условий поставки, строго обеспечить составление соответствующего акта с требованием заменить поставленный некачественный товар.

6.3. О каждом случае нарушения условий поставки незамедлительно сообщать заведующего, для дальнейшего информирования Управление образования администрации Сакского района.

7. Работникам пищеблока неукоснительно соблюдать санитарно-эпидемиологические требования при работе с продуктами и при приготовлении пищи, содержании пищеблока.

Соблюдать масочный режим и наличие перчаток. (постоянно)

8. Возложить ответственность на старшего воспитателя Джемалядинову А.Р., за:

-организацию питания в группах.

9. Возложить ответственность на воспитателей групп за:

- обеспечение приема пищи детьми;

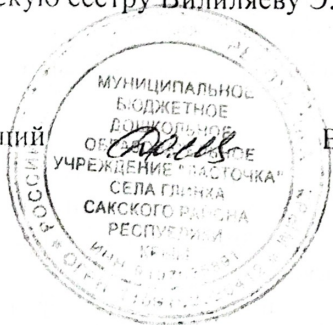
-соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;

-формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;

-организацию питьевого режима в группах, обеспечение безопасности качества питьевой воды.

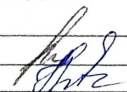
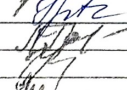
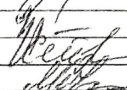
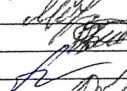





10. Контроль выполнения данного приказа и организации питания возложить на медицинскую сестру Вилияеву Э.А.

Заведующий



В.Д.Долженкова

С приказом ознакомлены:

п/п	Фамилия, имя, отчество	Занимаемая должность	дата	подпись
1	Джемалядинова А.Р.	воспитатель	15.01.2025	
2	Кравченко Н.Я.	воспитатель	15.01.2025	
3	Галий Л.Я.	воспитатель	15.01.2025	
4	Умерова Э.К.	делопроизводитель	15.01.2025	
5	Заричанская Г.Н.	Пом. воспитатель	15.01.2025	
6	Сейтумерова Ф.И.	Повар	15.01.2025	
7	Языкова Е.И.	Пом. воспит	15.01.2025	
8	Видляева Н.С.	повар	15.01.2025	
9	Видляева Э.А.	медсестра	15.01.2025	
10	Заткальницкая Д.А.	завхоз	15.01.2025	