

Къэбэрдей-Балъкъэр Республикэм
Муниципальнэ щIэныгъэмкIэ IуэхущIапIэ
Бахъсэн муниципальнэ куейм хыхъэ
Кыщпэк къуажэм дэт
«Сабий сад»

Къабарты-Малкъар Республика
Бахсан муниципал районну
Муниципал битеулю билим
берген учреждение Кишпек элли
«Сабий сад»

Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад» сельского поселения Кишпек
Баксанского муниципального района
Кабардино-Балкарской Республики

с.п. Кишпек ул. Школьная, 14 e-mail: detskiisad.kishpek@yandex.ru тел.(86634) 3-21-74

«30» 08 2024г.

Приказ № 22

**О назначении ответственных по контролю
за организацией питания детей в детском саду
на 2024-2025 учебный год.**

В целях усиления контроля организации питания в дошкольном учреждении, во исполнение (СанПин с 01.01.2021 для детских садов, школ и т. д. (СП 2.4.3648-20), повышения личной ответственности персонала пищеблока,-

приказываю:

1. Организовать полноценное сбалансированное питание детей, соблюдение расходов в пределах средств, выделенных учреждению на организацию питания, в том числе с привлечением внебюджетных средств.
 2. Питание детей в дошкольном учреждении осуществлять по примерному 10-дневному меню, утвержденному заведующим.
- Утвердить:
- 2.1. График закладки продуктов на пищеблоке:
7.00- мясо, куры в 1 блюдо; продукты для запуска;
8.00- масло, сахар в кашу, сахар в напиток для завтрака;
8.30- тесто для выпечки
9.00- 10.00 – продукты в 1 блюдо, сахар в 3 блюдо
10.45- 11.15 – масло во 2-блюдо, сахар в 3 блюдо
13.00 – продукты для полдника.
 - 2.2. График выдачи питания в группы:
Завтрак – 8.10 – 8.40
Второй завтрак – 10.10- 10.40

Обед – 11.50 – 12.30

Полдник – 15.10 – 15.20

3. Возложить ответственность на медицинскую сестру Хапохову Л.Б. за:

3.1. Составление меню согласно количеству детей на текущие сутки.

Производить возврат и добавку продуктов при изменении количества детей свыше 1 или оформить дополнительное меню-требование на текущий день.

3.2. Представлять меню-требование для утверждения заведующим накануне предшествующего дня, указанного в меню.

3.3. Контроль закладки продуктов на пищеблоке по утвержденному графику.

3.4. Ведение бракеража готовой продукции согласно 10-дневного меню.

3.5. Подсчет калорийности и накопительной ведомости для учета выполнения норм продуктов питания на 1 ребенка;

3.6. Контроль качества и сроков реализации доставляемых продуктов.

3.7. Контроль состояния здоровья работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи, осмотр зева для выявления признаков катаральных состояний, регистрация результата осмотра с ежедневной отметкой в соответствующем журнале.

3.8. Организация обработки тары, кухонной посуды и производственного инвентаря, наличие и использование моющих и дезинфицирующих средств.

3.9. Организация и качество мытья столовой, чайной посуды и столовых приборов.

3.10. 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. Возложить ответственность на шеф-повара Боренову Д.А.

Контроль санитарного состояния пищеблока;

4.1. Производить закладку необходимых продуктов по утвержденному руководителем графику.

4.2. Работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.

4.3. Соблюдать правила холодной (первичной) обработки сырья с позиции небольшой сохранности пищевых веществ и безопасности питания.

Тепловая обработка (виды, этапность, продолжительность, температурные режимы).

4.4. Соблюдать технологию приготовления блюд, по технологическим картам утвержденного 10-дневного меню, соблюдать особенности приготовления блюд детского питания.

4.5. Производить оценку качества готовых блюд, снятие пробы (бракераж готовой пищи), проведение профилактической витаминизации.

4.6. Соблюдать утвержденный график выдачи питания в группы.

4.7. Соблюдать правила отбора и хранения суточной пробы пищи.

Контрольное блюдо оставлять в объеме порции, согласно меню на текущий день, срок хранения контрольного блюда – 48 часов.

5. Возложить ответственность на кладовщика Бженикову С.Х. за соблюдение требований СанПин 2.4.1.3049-13 к условиям хранения продуктов

в продуктовой и овощной кладовых, соблюдение денежных норм питания детей.

5.1. Оценка качества поступающих продуктов (бракераж). Ознакомление с документацией, сопровождающей продукт (наличие сертификата соответствия, срок его действия, условия и сроки реализации, дата изготовления продукта).

5.2. Соблюдать правила и нормы санитарного состояния продуктовых кладовых: условия хранения продуктов (количество кладовых, их оборудование, правила товарного соседства, сроки хранения сыпучих продуктов, овощей).

5.3. Соблюдать сроки реализации скоропортящихся и особо скоропортящихся пищевых продуктов, температурный режим в холодильных установках.

5.4. Своевременно производить заказ продуктов согласно утвержденному 10-дневному меню.

5.5. Выполнять требования к ведению документации на складе.

5.6. Ежемесячно проводить сверку остатков продуктов питания с бухгалтером.

5.7. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями ДОУ, экспедитором и отправляется на продуктовую базу.

6. Возложить ответственность за оснащенность пищеблока оборудованием и инвентарем на завхоза Бженикову С.Х.

6.1. Обеспечить правильность последовательности (поточности) технологических процессов, расстановка оборудования в цехах.

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

6.3. Оснащенность производственным инвентарем, посудой, условия хранения, маркировки и правильного использования по назначению. Их обработки.

7. Контроль организации приема пищи возложить на старшего воспитателя Ехтанигову Х.Х.

7.1. Соблюдение режима питания (кратность, длительность интервалов между приемами пищи).

7.2. Условия приема пищи, сервировка стола, культура еды, культура поведения за столом в группах, информирование детей о правильной и вкусной пище и т. д.

7.3. Личная гигиена детей, условия для мытья рук.

7.4. Объемы и температура блюд, аппетит у детей, наличие остатков пищи.

7.5. Организация питьевого режима.

7.6. Старшему воспитателю обеспечить медико-педагогический контроль за организацией питания, питьевого режима в группах.

8. Контроль соблюдения правил личной гигиены работниками детского сада возложить на медицинскую сестру Хапохову Л.Б.

8.1. Наличие личных медицинских книжек у сотрудников, своевременность прохождения ими плановых медицинских осмотров.

8.2. Внешний вид работников, чистота санитарной одежды.

8.3. Самоконтроль каждого работника за состоянием здоровья.

9. Контроль за выполнение настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующая



Черкесова Х.Х.

С приказом ознакомлены:



Ехтанигова Х.Х.

Бженикова С.Х.

Хапохова Л.Б.

Боренова Д.А.