

Къэбэрдей-Балъкъэр Республикэм
Муниципальнэ щэныгъэмкIэ IуэхущIапIэ
Бахьсэн муниципальнэ кудейм хыхьэ
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@vandex.ru тел. (86634) 3-21-74

« 31 » 08 2023г.

Приказ № 90

О назначении ответственных по контролю за организацией питания детей в детском саду на 2023-2024 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 – 8.30 – 9.00
Второй завтрак – 10.30- 11.00

Обед – 12.00 – 13.00

Полдник – 15.30 – 16.00

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 Борену 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 Хапову 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.



С приказом ознакомлены:

Х.Х.

Черкесова Х.Х.

Х.Х.
С.Х.
Л.Б.
Д.А.

Ехтанигова Х.Х.

Бженикова С.Х.

Хапова Л.Б.

Боренова Д.А.