

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЦЕНТР РАЗВИТИЯ РЕБЕНКА -
ДЕТСКИЙ САД № 44 «СВЕТЛЯЧОК»
(МБДОУ №44 «Светлячок»)**

П Р И К А З

31.08.2022 г.

№ 130

г.о. Мытищи

Об усилении контроля за соблюдением санитарных требований по организации питания воспитанников в ДОУ №44 «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 учебном году», в целях обеспечения воспитанников ДОУ качественным и рациональным питанием и предупреждения возникновения пищевых отравлений.

П Р И К А З Ы В А Ю:

1. Назначить ответственным за организацию питания в ДОУ с 09.09.2022г. зам. зав. по АХР Савкину Оксану Николаевну. Вменить в обязанности:
 - 1.1. Контролировать качество пищевой продукции:
 - следить за выполнением контрольных мероприятий программы производственного контроля;
 - проверять наличие всех необходимых документов от поставщика продуктов питания;
 - осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством питания;
 - вносить предложения по улучшению организации питания;
 - вносить заведующему предложения с обоснованием причин о привлечении работников к ответственности;
 - 1.2. Осуществлять контрольные функции:
 - представлять отчет по питанию детей в бухгалтерию;
 - осуществлять постоянный контроль за санитарным состоянием пищеблока;
 - проверять чистоту буфетных, сервировку столов, внешний вид персонала;
 - 1.3. Обеспечить персональную ответственность за организацией полноценного горячего питания в дошкольном образовательном учреждении и выполнение санитарно-эпидемиологических мероприятий по предупреждению распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-2019) в части организации питания.
 - 1.4. Строго контролировать выполнение новых санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические

требования к организации питания населения», вступивший в силу с 01 января 2021 года.

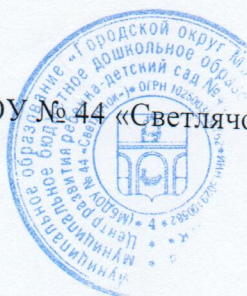
2. Взять под особый контроль:
 - 2.1. Младшим воспитателям выполнять обработку столов до и после каждого приема пищи с использованием моющих и дезинфицирующих средств.
 - 2.2. Дезинфекцию столовой посуды, столовых приборов после каждого использования.
3. Медицинской сестре Королевой Н.Н. исполнять п.2.22 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 при проведении ежедневного осмотра работников, занятых изготовлением пищевой продукции.
 - 3.1. Организовать питание 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».
 - 3.2. Вести ежедневный учёт воспитанников, получающих горячее питание.
 - 3.3. Организовать наличие в группах ежедневного меню, содержащего сведения о наименовании блюда, массы порции, калорийности порции.
 - 3.4. Осуществлять контроль за работой бракеражной комиссии по оценке за качеством блюд и регистрацию результатов бракеража в «Журнале бракеража готовой пищевой продукции».
 - 3.5. Осуществлять контроль 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).
4. Кладовщику Рудой Г.В. строго выполнять п.3.13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 при хранении продуктов питания.
 - 4.1. Контролировать поступление пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, на пищеблок с обязательным наличием маркировки и товарно-сопроводительной документации.
 - 4.2. Вести работу в Федеральной государственной системе «Меркурий» по погашению электронных ветеринарных документов на продукты питания;
 - 4.3. Контролировать поступление на пищеблок учреждения качественных продуктов питания с сопровождением документов, подтверждающих качество;
 - 4.5. Не допускать прием продуктов, происходящих из иностранных государств;
 - 4.6. Контролировать надлежащее хранение продуктов;
 - 4.7. Проводить визуальную органолептическую оценку пищевых продуктов и продовольственного сырья, его доброкачественности;
 - 4.9. Не допускать привоза некачественных продуктов питания и продовольственного сырья;
 - 4.10. Не допускать поступления фальсифицированной и небезопасной продукции из составленного ранее перечня продукции;
 - 4.11. Своевременно производить возврат и замену данной продукции.
5. Сотрудникам пищеблока Стародуб Ю.В., Кириллиной Т.Н., Нягу С.А. организовывать свою работу на пищеблоке с использованием средств индивидуальной защиты (маски и перчатки).
 - 5.1. Строго выполнять п.2.14 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 при приготовлении холодных блюд.

- 5.2. Выполнять п.8.1.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 при отборе суточной пробы.
- 5.3. Вести следующую документацию: бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции, журнал учета температурного режима холодильного оборудования, журнал учета температуры и влажности в складских помещениях.
6. Кухонному рабочему, младшим воспитателям, строго выполнять п.8.4.5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 при организации питьевого режима.
7. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

С приказом ознакомлены:

№ п/п	ФИО	Должность	подпись
1	Савкина О.Н.	Зам.зав. по АХР	
2	Королева Н.Н.	Мед.сестра	
3	Стародуб Ю.В.	Шеф-повар	
4	Кириллина Т.Н.	Повар	
5	Нягу С.А.	Повар	
6	Рудой Г.В.	Кладовщик	
7	Минаева В.Н.	Младший воспитатель	
8	Исаичкина Т.Ф.	Младший воспитатель	
9	Арутюнян Л.М.	Младший воспитатель	
10	Скворцова Т.И.	Младший воспитатель	
11	Чекмарёва В.Ю.	Младший воспитатель	
12	Вештемова С.Е.	Младший воспитатель	
13	Куликова Т.И.	Младший воспитатель	
14	Хаджимурадова М.М.	Младший воспитатель	
15	Хачатрян А.С.	Младший воспитатель	
16	Голубь Н.Г.	Младший воспитатель	
17		Кухонный рабочий	

Заведующий МБДОУ № 44 «Светлячок»



Платонова Г.Н