

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ «ДЕТСКИЙ САД КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА № 399»  
ГОРОДСКОГО ОКРУГА САМАРА**

ул. Ново-Садовая 365 А; г. Самара, Россия, 443125  
Тел.(факс): (846)952 45 66, 927 94 74; e-mail:mdou399@yandex.ru

**ПРИКАЗ**

29.12.2023

№ 71 - од

**«Об организации питания в МБДОУ «Детский сад № 399» г.о. Самара**

В целях осуществления эффективной деятельности, контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологических и санитарных норм на пищеблоке детского сада, руководствуясь санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Организовать питание в ДОУ в соответствии с правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20, которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах.

2. Возложить ответственность за работу пищеблока и санитарное состояние медицинскую сестру Зайцеву Э.А.

3. Медицинской сестрам Зайцевой Э.А.:

3.1. Вести контроль санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.

3.2. Контролировать правильность хранения и соблюдения срока реализации продуктов.

3.3. Контролировать состояние здоровья, соблюдения правил личной гигиены персонала пищеблока их гигиенических знаний, навыков.

3.4. Контролировать температурный режим в холодильниках пищеблока и продуктовой кладовой с обязательной ежедневной отметкой в специальном журнале.

3.5. Ежедневно вывешивать меню на стенде для родителей.

3.6. Ежедневно проводить осмотр работников связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей, с занесением в специальный «Журнал здоровья».

3.7. Снимать пробу готовой продукции с занесением в специальный бракеражном журнале готовых блюд, оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче.

4. Персоналу пищеблока:

4.1. Строго соблюдать правила технологической обработки продуктов и приготовления пищи.

4.2. Закладку основных продуктов в котел производить в присутствии ответственных лиц за закладку.

4.3. Выставлять контрольное блюдо на раздачу.

4.4. Соблюдать график выдачи готовой пищи на группы в соответствии с нормой, согласно возрасту и количеству детей в группе.

4.5. При работе на технологическом оборудовании строго руководствоваться инструкцией по охране труда.

4.6. Помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте, согласно графику уборки соблюдать санитарно-противоэпидемические требования.

4.7. Неукоснительно соблюдать правила внутреннего трудового распорядка, должностную инструкцию, инструкции по охране труда, пожарной безопасности и технике безопасности.

5. Своевременно проходить профилактический медицинский осмотр.

6. Возложить персональную ответственность за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции в установленном порядке и за ее хранение в течение 48 часов при температуре и +2..+6 С на шеф-повара Шкатову Л.Г. и медицинскую сестру Зайцеву Э.А.

7. Возложить на шеф-повара Шкатову Людмилу Геннадьевну следующие обязанности:

7.1. Своевременно осуществлять заказ продуктов, тщательно проверять их качество, не допускать использование их при малейших признаках порчи.

7.2. Осуществлять прием продовольственного сырья удовлетворительного качества, соответствующего договору и накладной.

7.2. Соблюдать товарное соседство продуктов.

7.3. Закладку продуктов производить согласно меню-раскладке.

8. Возложить на повара в свою рабочую смену персональную ответственность за качество приготовления пищи, санитарное состояние пищеблока, сохранность инвентаря.

9. Возложить ответственность на заместителя заведующего по административно-хозяйственной части Щербакову А.А. за бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащения кухонным инвентарем, посудой и моющими средствами.

10. Контроль за рационом питания детей, обеспечения безопасности и качества питания детей, контроль закладки основных продуктов питания в котел и предупреждения нарушения технологий пищи, для определения органолептических свойств готовой продукции и разрешения выдачи данной продукции осуществляет бракеражная комиссия.

11. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

С приказом ознакомлены:

<i>Щербакова А.А.</i>	<i>Абсагтарова</i>
<i>Зайцева Э.А.</i>	<i>Абсагтарова</i>
<i>Шкатова</i>	<i>Шкатова</i>

Заведующий МБДОУ  
«Детский сад № 399»



*Э.Т. Абсагтарова*