

муниципальное бюджетное дошкольное образовательное  
учреждение «Рожковский детский сад»

муниципального образования – Рязанский муниципальный район Рязанской области

## ПРИКАЗ

от «10» января 2022 г

№ 11 – од

### «О назначении ответственного за организацию питания и питьевой режим воспитанников в МБДОУ в 2022 году»

В целях организации сбалансированного и рационального питания детей в МБДОУ «Рожковский детский сад», строгого выполнения и соблюдения технологии выполнения приготовления блюд в соответствии с СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», 100% выполнением норм питания и физиологических потреблений в энергии и пищевых веществах, выполнением нормы и калорийности, а также осуществления контроля за питанием с 01.01.2022 г. и в соответствии с Положением об организации питания воспитанников в МБДОУ «Рожковский детский сад»

#### ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить ответственным за организацию питания и питьевой режим воспитанников в 2022г завхоза Шагину Светлану Николаевну.
2. Ответственному за организацию питания и питьевой режим воспитанников выполнять обязанности, указанные в приложении №1 к настоящему приказу в течении всего срока назначения.
3. Ответственному за организацию питания и питьевой режим воспитанников руководствоваться нормами СанПин 2.4.3648-20 с 01 января 2022г.
4. Контроль за исполнением приказа оставляет за собой.

Заведующая МБДОУ



Н.Н. Давыдова/

С приказом ознакомлена С.М. Шагина С.М. Шагина

## Приложение №1

к приказу № 11 - от от 10.01.2022г. «О назначении ответственного за организацию питания и питьевой режим воспитанников в МБДОУ в 2022году»

### **Функциональные обязанности ответственного за организацию питания.**

#### **1. Контроль за условиями транспортировки, качеством поступающего сырья и пищевых продуктов, их хранением.**

- 1.1. Наличие специального транспорта и тары для транспортировки продуктов (маркировка, исправность, содержание).
- 1.2. Оценка качества поступающих продуктов (бракераж). Ознакомление с документацией, сопровождающей продукт (наличие сертификата соответствия, срок его действия, условия и сроки реализации, дата изготовления продукта).
- 1.3. Условия хранения продуктов (качество кладовых, их оборудование, соблюдение правил товарного соседства, сроки хранения сыпучих продуктов, овощей).
- 1.4. Соблюдение сроков реализации скоропортящихся и особо скоропортящихся пищевых продуктов, температурный режим в холодильных установках.
- 1.5. Сырье и пищевые продукты, запрещенные к приему в оздоровительных учреждениях.

#### **2. Контроль за технологией приготовления пищи, качеством готовых блюд и кулинарных изделий.**

- 2.1. Выборочная проверка закладки продуктов, контроль за объемами готовящейся пищи.
- 2.2. Соблюдение правил холодной (первичной) обработки сырья с позиции наибольшей сохранности пищевых веществ и безопасности питания.
- 2.3. Тепловая обработка (виды, этапность, продолжительность, температурные режимы). Особенности приготовления блюд детского питания.
- 2.4. Перечень запрещенных для изготовления в образовательных учреждениях кулинарных изделий и блюд.
- 2.5. Оценка качества готовых блюд, снятие пробы (бракераж готовой пищи).
- 2.6. Проведение профилактической витаминизации.
- 2.7. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы пищи.

#### **3. Контроль за санитарным режимом пищеблока.**

- 3.1. Обеспечение правильной последовательности (поточности) технологических процессов; расстановка оборудования в кухне.
- 3.2. Наличие, достаточность, состояние технологического и холодильного оборудования.
- 3.3. Оснащенность производственным инвентарем, кухонной и столовой посудой, разделочными досками, их маркировка, условия хранения.
- 3.4. Организация обработки тары, кухонной посуды и производственного инвентаря, наличие и использование моющих и дезинфицирующих средств.
- 3.5. Организация и качество мытья столовой, чайной посуды и столовых приборов.
- 3.6. Регулярность и качество проведения текущей, генеральной уборки и санитарных дней.
- 3.7. Наличие маркированного уборочного инвентаря, условия его хранения. Сбор пищевых отходов. Мероприятия по борьбе с насекомыми и грызунами.

#### **4. Контроль за организацией приема пищи.**

- 4.1. Соблюдение режима питания (кратность, длительность интервалов между приемами пищи)
- 4.2. Условия приема пищи, сервировка столов, культура еды.
- 4.3. Личная гигиена детей, условия для мытья рук
- 4.4. Объемы и температура блюд, аппетит у детей, наличие остатков пищи.
- 4.5. Организация питьевого режима

#### **5. Оценка качества питания.**

- 5.1. Наличие утвержденного примерного меню и картотеки блюд.
- 5.2. Ежедневное составление меню-раскладки.
- 5.3. Контроль за выполнением суточного набора продуктов (по накопительной ведомости один раз в 10 дней).
- 5.4. Контроль выполнения физиологических норм. Подсчет химического состава и калорийности рациона (один раз в месяц).

#### **6. Контроль за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока.**

- 6.1. Наличие личных медицинских книжек у сотрудников, своевременность прохождения ими плановых медицинских осмотров.
- 6.2. Внешний вид работника, чистота санитарной одежды, наличие разовых (индивидуальных) салфеток, полотенец.
- 6.3. Самоконтроль каждого работника за состоянием здоровья, ежедневная отметка об отсутствии заболеваний в журнале «Здоровье».
- 6.4. Осмотр работников кухни на наличие гнойничковых заболеваний кожи, осмотр зева для выявления признаков катаральных состояний, регистрация результата осмотра в журнале.

#### **7. Гигиеническое обучение и воспитание.**

- Работа с родителями, детьми, персоналом учреждения по вопросам здорового питания и профилактики пищевых отравлений.

#### **8. Ведение документации по контролю за питанием:**

- журнал контроля за качеством продуктов, поступающих с базы;
- журнал контроля за качеством готовой пищи и профилактической витаминизации;
- журнал «Здоровье»;
- тетрадь учета плановых медицинских осмотров персонала;
- накопительная ведомость по расходу продуктов питания;
- журнал регистрации работы по гигиеническому воспитанию и обучению;
- книга записи санитарного состояния учреждения.