

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 20 «ЖЕМЧУЖИНКА»
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ГОРОД - КУРОРТ АНАПА

ПРИКАЗ

31 августа 2023 год

№ 103-од

г. Анапа

**Об усилении контроля организации и качества питания
в МАДОУ д/с № 20 «Жемчужинка»**

В целях усиления контроля за организацией питания в образовательных учреждениях, соблюдения СанПиН «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», п р и к а з ы в а ю:

1. Шеф-повару Пархоменко Н.А., медсестре Есиной О.А., соблюдать основные принципы рационального питания:

- соответствие энергетической ценности рациона энергозатратам ребенка;
- сбалансированность в рационе всех заменимых и незаменимых пищевых веществ;

- максимальное разнообразие продуктов и блюд, обеспечивающих сбалансированность рациона;

- правильная технологическая и кулинарная обработка продуктов, направленная на сохранность их исходной пищевой ценности, а также высокие вкусовые качества блюд;

- учет индивидуальных особенностей питания детей с отклонениями в состоянии здоровья;

- оптимальный режим питания, обстановка, формирующая у детей навыки культуры приема пищи; соблюдение гигиенических требований к питанию детей в организованных коллективах (безопасность питания).

2. Шеф-повару Пархоменко Н.А. активизировать работу:

- по организации питания в ДОУ;

- по выполнению программы производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий пищеблока;

- Советов по питанию;

- бракеражных комиссии (при необходимости расширить их полномочия).

3. Шеф-повару Пархоменко Н.А., медсестре Есиной О.А., кладовщику Еждик О.А., обеспечить производственный контроль соблюдения санитарно-эпидемиологических требований:

- допуск к работе персонала при наличии медицинской книжки с пройденным медицинским осмотром и санитарно-гигиеническим обучением;
- контроль качества поступающей продукции;
- исправную работу технологического оборудования;
- соблюдение технологии приготовления пищи;
- чистоту и порядок во всех во всех помещениях, качественное мытье посуды (йодная проба);
- отбор и хранение суточных проб;
- использование йодированной соли;
- ежедневное заполнение контрольной документации;
- соблюдение персоналом правил личной гигиены;

4. Шеф-повару Пархоменко Н.А., медсестре Есиной О.А., кладовщику Еждик О.А., не допускать использование в пищу продуктов, запрещенных к употреблению детей санитарными нормами и правилами во избежание желудочно-кишечных заболеваний и пищевых отравлений.

5. Шеф-повару Пархоменко Н.А., кладовщику Еждик О.А., обеспечить выполнение норм питания и соблюдение разработанного примерного 10-ти дневного циклического меню.

6. Шеф-повару Пархоменко Н.А., в случае необходимости отклонения от примерного 10-ти дневного циклического меню фиксировать каждый случай, документально обосновывая причину.

7. Кладовщику Еждик О.А., при заключении договоров с поставщиками предпочтение отдавать продукции кубанских производителей, учитывать среднерыночные цены, а также качество продуктов питания, наличие документов, подтверждающих качество и безопасность продуктов, исключить использование мяса птицы замороженной.

8. Заведующему хозяйством Титарь Е.В., ограничить посещение посторонних лиц в МАДОУ д/с № 20 «Жемчужинка» для обеспечения нераспространения вирусных инфекций.

9. Обо всех чрезвычайных ситуациях незамедлительно информировать заведующего МАДОУ д/с № 20 «Жемчужинка».

10. Делопроизводителю Поповой Т.В. ознакомить работников детского сада с настоящим приказом.

11. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий



Т.В. Яковлева