

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «БЕРЕЗКА» СЕЛА ЧЕРВОНОЕ
САКСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ

296572, Республика Крым, Сакский район, с. Червоное, ул. Широкая, д.20,
тел. +79780106815, e-mail: sadik_berezka-chervonoe@crimeaedu.ru

ПРИКАЗ

22.08.2023 г.

№ 108- о/д

Об организации контроля
за качеством питания
воспитанников МБДОУ
«Березка» с. Червоное
в 2023-2024 учебном году

В соответствии со статьей 37 Федерального закона от 29.12.2012 года №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Методическими рекомендациями по организации питания в дошкольных и общеобразовательных организациях Республики Крым, утвержденными совместным приказом Министерства образования, науки и молодежи Республики Крым Во исполнение совместного приказа министерства образования, науки и молодежи Республики Крым и Межрегионального управления Роспотребнадзора по Республике Крым и городу Севастополю от 24.12.2014г. №412/102, Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г № 32, постановлением администрации Сакского района Республики Крым от 11.01.2016г. №4 «Об утверждении Порядка обеспечения питанием воспитанников и учащихся муниципальных дошкольных и общеобразовательных организаций Сакского района» (с изменениями), на основании приказа отдела образования администрации Сакского района Республики Крым от 05.09.2019 года № 243 «Об утверждении Положения организации питания в образовательных организациях Сакского района Республики Крым», Положения «Об организации питания в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Березка» села Червоное Сакского района Республики Крым», утвержденного приказом от 22.08.2023 № 95 о/д, с целью контроля за сохранностью продуктов, сроками их реализации, качеством приготовления пищи, рациональности составления меню, стоимости питания на одного ребенка в месяц, а также с целью обеспечения качества питания в ДОУ, предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить перечень Мероприятий ежедневного контроля администрацией МБДОУ «Березка» с. Червоное на пищеблоке (Приложение 1)
2. Повару Абдувелиевой Фатиме Рустамовне, кухонному работнику Селиверстовой Оксане Михайловне обеспечить следующий комплекс мероприятий в помещении пищеблока:
 - 2.1. строгое соблюдение санитарно-гигиенического режима в помещениях пищеблока;
 - 2.2. строгое соблюдение технологии приготовления и реализации молочной, мясной, овощной и другой продукции;
 - 2.3. своевременно проводить дезинфицирующую обработку оборудования и инвентаря, используемого для первичной обработки овощей, складских помещений перед каждым завозом партии овощей, освободившихся мешков и другой тары;
 - 2.4. обеспечить раздельное хранение зимних и ранних овощей;
 - 2.5. своевременно перебирать овощи, зачищать капусту с целью удаления гнили и отходов;
3. медицинской сестре Стронской Марине Викторовне ежедневно контролировать соблюдение следующих условий:
 - 3.1. надлежащее санитарно-гигиеническое содержание помещений, оборудование пищеблока, складских помещений;
 - 3.2. правила обработки посуды, маркировки кухонной посуды;
 - 3.3. личную гигиену сотрудников пищеблока;
 - 3.4. обеспечивать ежедневный контроль за хранением продуктов и сроками реализации скоропортящихся продуктов;
 - 3.5. следить за соблюдением правил кулинарной обработки продуктов и технологией приготовления пищи.
4. Заведующему хозяйством Белоцерковец Елене Петровне:
 - 4.1. Обеспечить необходимое количество чистящих, моющих и дезинфицирующих средств во всех цехах пищеблока и в кладовой;
 - 4.2. Осуществлять своевременную замену пришедшего в негодность столового инвентаря и посуды.
5. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ
«Березка» с. Червоное

С.С. Фомина

С приказом ознакомлены:

№ п/п	Ф.И.О.	Должность	Дата ознакомления	Подпись

Мероприятия ежедневного контроля пищеблока

МБДОУ «Березка» с. Червоное

1. Входной контроль качества и безопасности поступающих пищевых продуктов, сырья и полуфабрикатов, в т.ч.:

- условий транспортировки продуктов и готовых блюд (наличия специализированного транспорта, товарного соседства при транспортировке);
- сопроводительной документации на продукты и готовые блюда (товарно-транспортных накладных, документов, подтверждающих качество и безопасность продукции, свидетельства о государственной регистрации) для использования в детском питании;
- качества поступающей продукции (соответствия видов и наименований поступившей продукции, маркировке на упаковке и товарно-сопроводительной документации, соответствия упаковки и маркировке товара действующим требованиям; органолептических показателей продукции, остаточных сроков годности на момент поставки).

2. Контроль на этапе хранения поступающего сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, в т.ч.:

- исправности холодильного оборудования;
- соблюдения сроков и условий хранения пищевых продуктов;
- температурно-влажностных режимов хранения и сроков годности продукции;
- правил товарного соседства;
- отсутствия видимых признаков порчи продукции.

3. Контроль на этапе технологического процесса:

- соблюдение технологических процессов на всех этапах производства продукции;
- температурно-временных параметров производства и хранения;

Отсутствия встречных, пересекающихся потоков полуфабрикатов и готовой продукции, чистого и грязного инвентаря, тары;

- наличия и исправности необходимого технологического оборудования;
- ассортимента и объема производимой продукции.

4. Контроль готовой продукции и кулинарных изделий:

- органолептических показателей, условий реализации готовых блюд (соблюдения правил товарного соседства, температурного режима, использования инвентаря — лопатки, ложки и т. д.);
- маркировки инвентаря и разделочных досок;
- сроков приготовления и реализации готовых блюд;
- массы нетто одной порции;
- полноты вложения компонентов блюда, соотношения компонентов и т. д.

5. Контроль уборки помещений пищеблока:

- мытья полов, удаления пыли и паутины, протирки радиаторов, подоконников, санитарной обработки технологического оборудования (проводится по мере его загрязнения и по окончании работы), обработки производственных столов с применением моющих и дезинфицирующих средств.