

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](mailto:sadik_berezka-chervonoe@crimeaedu.ru)

**ПРИКАЗ**

30.08.2024 г.

№ 99- о/д

**Об организации контроля  
за качеством питания  
воспитанников МБДОУ  
«Березка» с. Червоное  
в 2024-2025 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 30.08.2024 № 87 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 Богдановой Марии Афанасьевне 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 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
1.	Абдувелиева Ф.Р.	повар		
2.	Белоцерковец Е.П.	Завхоз		
3.	Богданова М.А.	Кухонный работник		
4.				

## **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.