

**Муниципальное бюджетное дошкольное
образовательное учреждение «Березка»
села Червоное Сакского района Республики Крым
(МБДОУ «Березка» с. Червоное)**

ПРИКАЗ

29.08.2025 г.

№ 100- о/д

**Об организации контроля
за качеством питания
воспитанников МБДОУ
«Березка» с. Червоное
в 2025-2026 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 изменениями от 13.03.2025 г. №36-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.	Менсентова С.И.	Мед. сестра		

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.