

ПРИКАЗ
по муниципальному дошкольному образовательному учреждению
детскому саду № 15 общеразвивающего вида
Истринского муниципального района
от 01 сентября 2017 года 8/1

**«О назначении ответственного лица за организацию
питания воспитанников в детском саду»**

С целью организации сбалансированного рационального питания детей, выполнения и соблюдения требований СанПиН, а также в рамках осуществления в 2017 -2018 учебном году производственного контроля по данному вопросу

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить ответственным за организацию питания воспитанников в детском саду кладовщика Определённую Ирину Анатольевну.
2. Утвердить функциональные обязанности ответственного за организацию питания воспитанников в детском саду (приложение).
3. Общий контроль за организацией питания воспитанников в детском саду оставляю за собой.

Заведующий МДОУ №15



Е.А. Фризен

**Функциональные обязанности ответственного
за организацию питания воспитанников в детском саду**

На ответственного за организацию питания воспитанников в детском саду возлагаются следующие функциональные обязанности.

1. Контроль за условиями транспортировки, качеством поступающих пищевых продуктов, их хранением:
 - наличием специального транспорта и тары для транспортировки продуктов (маркировка, исправность, содержание);
 - оценка качества поступающих продуктов; ознакомление с документацией, сопровождающей продукт (наличие сертификата соответствия, срок его действия, условия и сроки реализации, дата изготовления продукта);
 - условиями хранения продуктов (количеством кладовых, их оборудованием, соблюдением правил товарного соседства, сроками хранения сыпучих продуктов, овощей);
 - соблюдением сроков реализации скоропортящихся и особо скоропортящихся пищевых продуктов, температурным режимом в холодильных установках.
2. Контроль за технологией приготовления пищи, качеством готовых блюд:
 - выборочная проверка закладки продуктов, контроль за объемами готовящейся пищи;
 - соблюдением правил холодной (первичной) обработки сырья с позиции наибольшей сохранности пищевых веществ и безопасности питания;
 - тепловой обработкой (виды, этапность, продолжительность, температурные режимы);
 - перечнем запрещенных для изготовления в образовательных организациях кулинарных изделий и блюд;
 - оценка качества готовых блюд, снятие пробы (бракераж готовой пищи);
 - контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы пищи.
3. Контроль за санитарным состоянием пищеблока:
 - обеспечением правильной последовательности (поточности) технологических процессов;
 - наличием, достаточностью, состоянием технологического и холодильного оборудования;
 - оснащенностью производственным инвентарём, кухонной и столовой посудой, разделочными досками; их маркировкой, условиями хранения;
 - организацией обработки тары, кухонной посуды и столовых приборов;
 - организацией и качеством мытья столовой, чайной посуды и столовых приборов;
 - регулярностью и качеством проведения текущей, генеральной уборки и санитарных дней;
 - наличием маркированного уборочного инвентаря, условиями его хранения; сбором пищевых отходов; мероприятиями по борьбе с насекомыми и грызунами.

4. Контроль за организацией приема пищи:
 - соблюдением режима питания (кратность, длительность интервалов между приемами пищи);
 - условиями приема пищи, сервировкой столов, культурой еды;
 - личной гигиеной детей, условиями для мытья рук;
 - объемами и температурой блюд, наличием остатков пищи;
 - организацией питьевого режима.

5. Оценка качества питания:
 - наличие утвержденного примерного меню и картотеки блюд;
 - контроль за выполнением суточного набора продуктов (по накопительной ведомости один раз в 10 дней);
 - контроль выполнения физиологических норм.

6. Контроль за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока:
 - наличием личных медицинских книжек у сотрудников, своевременностью прохождения ими плановых медицинских осмотров;
 - внешним видом работников, чистотой санитарной одежды;
 - самоконтроль каждого работника за состоянием здоровья, ежедневная отметка об отсутствии заболеваний в журнале здоровья.

7. Ведение документации по контролю за питанием:
 - тетрадь закладки продуктов;
 - книга записи санитарного состояния пищеблока;
 - журнал здоровья;
 - журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
 - журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
 - журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;
 - журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок.