

**Муниципальное бюджетное дошкольное
образовательное учреждение «Солнышко»
села Суворовское Республики Крым**

.....

ПРИКАЗ

13.01.2021 г

№12

с. Суворовское

**Об организации контроля
за качеством питания
воспитанников МБДОУ «Солнышко»
с. Суворовское в 2021 году**

На основании совместного приказа министерства образования, науки и молодежи Республики Крым и Межрегионального управления Роспотребнадзора по Республике Крым и городу Севастополю от 24.12.2014г. №412 и методических рекомендаций по организации питания в дошкольных и общеобразовательных организациях Республики Крым, выполнения Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» и СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», 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 «Солнышко» с. Суворовское на пищеблоке. (Приложение № 1)

2. Повару Бычиной Ю.С.:

обеспечить следующий комплекс мероприятий в помещении пищеблока:

- 2.1. Строгое соблюдение санитарно-гигиенического режима в помещениях пищеблока.
- 2.2. Строгое соблюдение технологии приготовления и реализацией 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. Медсестре Серёжченко Е.А. ежедневно контролировать соблюдение следующих условий:

- 3.1 Надлежащее санитарно-гигиеническое содержание помещений, оборудования 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 Денисламовой С.Ю.

- 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 «Солнышко»

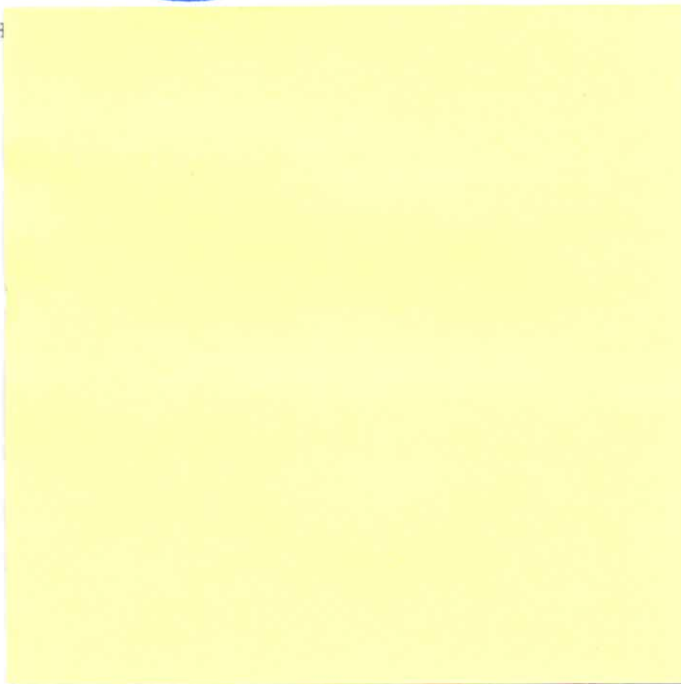
с. Суворовское



И.П. Полищук

И.П. Полищук

С приказом ознакомлен



УТВЕРЖДАЮ:



**Заведующий МБДОУ «Солнышко»
с. Суворовское**

И.П. Полищук

**Мероприятия ежедневного контроля пищеблока
МБДОУ «Солнышко» с. Суворовское**

**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, санитарного состояния транспорта, соблюдения температурных условий 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 маркировки 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:

- соблюдения 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.