

 ДОНЕЦКАЯ НАРОДНАЯ РЕСПУБЛИКА

 УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ

АДМИНИСТРАЦИИ ГОРОДА МАКЕЕВКИ

Муниципальное дошкольное образовательное учреждение «Ясли-сад № 167 комбинированного типа города Макеевки»

 П Р И К А З

 10.01.2022 № 17

О контроле за организацией питания

детей в МДОУ

 Во исполнение Закона ДНР «Об образовании», ст. 18 Закона ДНР «Об обеспечении санитарного и эпидемиологического благополучия населения», с целью обеспечения воспитанников МДОУ рациональным питанием и создания надлежащих условий, контроля за организацией рационального питания детей дошкольного учреждения,

ПРИКАЗЫВАЮ:

 ***1.Старшей медицинской сестре Грицай Э.И. :***

1.1. Своевременно составлять и утверждать в СЭС сезонное меню, ежедневное меню – на основании примерного двухнедельного с указанием норм выдачи готовой продукции для разных возрастных групп;

1.2. Своевременно обеспечивать ознакомление с меню персонала и родителей через информационные уголки ( с указанием цены детодня);

1.3. Контролировать выход, безопасность и качество приготовленных блюд через бракераж готовой продукции; соблюдение технологии ее приготовления; санитарное состояние пищеблока; правил личной гигиены персонала;

1.4. Вести журнал учета выполнения норм питания, каждые 10 дней проводить анализ качества питания, по необходимости – его коррекцию;

1.5. Проводить антропометрические измерения детей (по графику);

1.6. Проводить просветительскую работу с персоналом и родителями по вопросам организации сбалансированного питания для детей в детском учреждении и дома.

***2. Кладовщику Петренко Г.В.:***

2.1. Строго контролировать качество пищевых продуктов, поступающих в дошкольное учреждение, наличие сопроводительных документов, подтверждающих их происхождение, качество и безопасность; хранение и сроки их реализации;

2.2. Своевременно делать заявки поставщикам на продукты питания, вести деловую документацию (бракераж сырой продукции, книга складского учета и т.д.);

2.3. Еженедельно отчет о питании детей, товарные накладные, меню-раскладки предоставлять в централизованную бухгалтерию управления образования.

***3. Работникам пищеблока:***

3.1. Строго соблюдать:

3.1.1. Технологию приготовления блюд, которые подразумевает полную закладку, согласно рецептурных сборников и использование качественных продуктов.

3.1.2. График выдачи готовой продукции.

3.1.3. Соответствие готовой продукции указанным в меню нормам.

3.1.4. Сохранение до конца рабочего дня пищевых отходов и суточных проб каждого блюда рациона.

3.1.5. Правила личной гигиены, контролировать состояние кожных покровов и слизистой, вести журнал здоровья.

3.2. Строго следить за санитарным состоянием пищеблока, оборудованием и посуды.

4. Контроль за выполнения приказа возлагаю на себя.

 Заведующий МДОУ № 167 И.С.Насерова

С приказом ознакомлены: Э.И. Грицай

 Г.В. Петренко

 Н.В. Шевченко

 Г.И. Галенко

 В.О. Хорошко

 О.Н. Шевчук