

**Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
детский сад №33 «Вишенка»**

Муниципального образования город-курорт Анапа

ПРИКАЗ

от 11.01.2021 г.

№14-ОД

Об усилении контроля за организацией питания в МАДОУ

В целях усиления контроля за организацией питания в образовательных учреждениях, с соблюдением Постановления 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и утвержденным Главным государственным санитарным врачом

п р и к а з ы в а ю:

1. Всем работникам МАДОУ усилить контроль за организацией питания в учреждении.

1.1. Соблюдать принципы рационального питания:

- соответствие энергетической ценности рациона энергозатратам ребёнка;
- сбалансированность в рационе всех заменимых и незаменимых пищевых веществ;
- максимальное разнообразие продуктов и блюд, обеспечивающих сбалансированность рациона;
- правильная технологическая и кулинарная обработка продуктов, направленная на сохранность их исходной пищевой ценности, а также высокие вкусовые качества блюд;
- учёт индивидуальных особенностей питания детей с отклонениями в состоянии здоровья;
- оптимальный режим питания, обстановка, формирующая у детей навыки культуры приёма пищи. Соблюдение требований к питанию детей в организованных коллективах) безопасность питания).

1.2. Активизировать работу ответственных за организацию питания в ДОУ, ответственным за выполнение программы производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий пищеблока, Совета по питанию, бракеражной комиссии:

Максимовой Марии Анатольевне, заведующему хозяйством, кладовщику,
Ованесян Мане Армаисовне, старшей медицинской сестре,
поварам: Курбатовой Светлане Владимировне, Кочневой Ирине Александровне,
всем работникам ДОУ.

1.3. Обеспечить производственный контроль соблюдения санитарно-эпидемиологических требований:

- допуск к работе персонала при наличии медицинской книжки с пройденным медицинским осмотром и санитарно-гигиеническим обучением;
- контроль качества поступающей продукции;
- исправную работу технологического оборудования;
- соблюдение технологии приготовления пищи;
- чистота и порядок во всех помещениях, качественное мытье посуды (йодная проба);
- отбор и хранение суточных проб;
- использование йодированной соли, «С» - витаминизация пищи;
- ежедневное заполнение контрольной документации;
- соблюдение персоналом правил личной гигиены;

1.4. Не допускать использование в пищу продуктов, запрещённых к употреблению детей санитарными нормами и правилами во избежание желудочно-кишечных заболеваний и отравлений.

1.5. Обеспечить выполнение норм питания и соблюдение разработанного примерного меню.

1.6. В случае необходимости отклонения от примерного меню фиксировать каждый случай, документально обосновывая причину.

1.7. При заключении договоров с поставщиками предпочтение отдавать продукции кубанских производителей, учитывая среднерыночные цены, а также качество продуктов питания, наличие документов подтверждающих качество и безопасность продуктов, исключить использование мяса птицы замороженной.

1.8. Ограничить посещение посторонних лиц образовательных учреждений для обеспечения нераспространения вирусных инфекций.

2. Возложить персональную ответственность на руководителя ОУ за ослабление контроля в организации деятельности ОУ и выполнения санитарного законодательства при организации питания в учреждении.

3. Обо всех чрезвычайных ситуациях незамедлительно информировать заведующего ДОУ.

4. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Заведующий

Е.А. Гаврилова

С приказом ознакомлены:

Судя
Кочина

Гаврилова Е.А.
Гаврилова С.В.
Гаврилова И.А.

