

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ
ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ГОРОДА НАБЕРЕЖНЫЕ
ЧЕЛНЫ «ДЕТСКИЙ САД
КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА №53
“КРЕПЫШ”**

423832, Республика Татарстан, город
Набережные Челны, улица Шамиля Усманова,
дом 41 (40/08)

Телефон/факс: 58-98-27/51-13-34
Электронный адрес: sad53chelny@mail.ru
ИНН/КПП 1650086053/165001001

**ЯР ЧАЛЛЫ ШӘҺӘРЕНЕҢ
“КАМЫР БАТЫР” 53 НЧЕ
КАТНАШ ТОРДЭГЕ БАЛАЛАР
БАКЧАСЫ”
МУНИЦИПАЛЬ АВТОНОМИЯЛЕ
МӘКТӘПКӘЧӘ БЕЛЕМ БИРҮ
УЧРЕЖДЕНИЕСЕ**

423832, Татарстан Республикасы, Яр Чаллы
шәһәре, Шамиль Усманов урамы, 41 (40/08)

Телефон/факс: 58-98-27/51-13-34
Электрон адрес: sad53chelny@mail.ru
ИНН/КПП 1650086053/165001001

Приказ №66

**Об усилении контроля за
качеством питания в ДОУ**

26.01.2022

С целью обеспечения должного выполнения санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий, организации и осуществления контроля за соблюдением действующих санитарных правил (СанПиН 2.4.1.3049-13), в целях предупреждения нарушений по организации питания и осуществления постоянного контроля за качеством и соблюдения норм питания, охраны жизни и здоровья детей

П Р И К А З Ы В А Ю :

1. Шеф-повару пищеблока ДОУ необходимо осуществлять контроль за:
 - качеством и количеством приготовляемых блюд;
 - своевременной подачей заявок в ООО «Школьное питание» о количестве питающихся;
 - соблюдением санитарных правил и норм при приготовлении блюд и разделке продуктов (следить, за чистотой и порядком на рабочем месте, своевременностью приготовления и пользования физрастворами для обработки рук, столов, посуды и пр.);
 - соблюдением условий и сроков хранения готовых продуктов, сырья и полуфабрикатов;
 - правильным хранением суточных проб;
 - ежедневным выставлением контрольных блюд;
 - соблюдением норм выдачи продуктов питания на группы;
 - наличием утвержденного ежедневного меню на раздаче;
 - соблюдением маркировки посуды и инвентаря;
 - обеспечением работников столовой спецодеждой;
 - наличием в моечных отделениях пищеблока вывешенных инструкций о правилах мытья посуды и «инвентаря с указанием концентрации и объемов применяемых моющих средств»;
 - ежедневным ведением и заполнением необходимой производственной документации.
2. Медицинским работникам осуществлять контроль за:
 - качеством приготовляемых блюд,

- наличием в моечных отделениях пищеблока вывешенных инструкций о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов применяемых моющих средств:

- ежедневным ведением и заполнением необходимой производственной документации.

2. Медицинским работникам осуществлять контроль за:

- качеством приготовляемых блюд,

- наличием ежедневного меню в группах с указанием выхода блюд,

- наличием в моечных групповых ячеек вывешенных инструкций о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов применяемых моющих средств,

- своевременной подачей заявок по количеству питающихся и организацией мероприятий, посвященных правильному и здоровому питанию:

- постоянно следить за соблюдением санитарных правил и норм на пищеблоке, подсобных помещениях, в буфетной групповых ячеек.

- ежедневно участвовать в комиссии по снятию бракеража готовых блюд.

- следить за соблюдением правил личной гигиены работников пищеблока,

- проводить профилактические беседы по предупреждению пищевых отравлений.

- контролировать своевременность прохождения медицинских осмотров шеф-повара и работников пищеблока в соответствии с требованиями к должности:

- осуществлять контроль за качеством и соблюдением норм выдачи продуктов питания на пищеблоке и группах:

- контроль за организацией питьевого режима в группах, обеспечение безопасности и качества питьевой воды.

Заведующий МА ДОУ
«Детский сад № 53 «Крепыш»



З.Ф.Калашникова.

С приказом ознакомлены:

Старший воспитатель:

Ст мед сестры:

Зам зав по х.р:

Шеф повар :

Низамова И.И.

Шуриева Р.Р.

Лутфуллина Р.Р.

Салимова Л.В.

Сайфетдинова А.Н.