

Управление образования администрации Добрянского городского округа
Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
«Центр развития ребенка «Детский сад № 11 г. Добрянка»
(МАДОУ «ЦРР «Детский сад № 11 г. Добрянка»)

ПРИКАЗ

01.09.2020

№ 01-07-104

О повышении контроля
качества организации
питания в МАДОУ

Руководствуясь Приказом Министерства образования и науки Пермского края от 14.08.2020 № 26-01-06-238 «О повышении эффективности системы контроля качества предоставления питания обучающимся муниципальных общеобразовательных организаций, расположенных на территории Пермского края, государственных образовательных организаций, находящихся в ведении Министерства образования и науки Пермского края», статьей 37 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», следуя Методическим рекомендациям по организации и контролю за качеством предоставления питания обучающимся МАДОУ, утвержденными Приказом Министерства образования и науки Пермского края от 14.08.2020, для организации полноценного питания в МАДОУ и проведению контрольных мероприятий за качеством предоставления питания, предотвращению пищевых отравлений и острых кишечных инфекций; контролю за качеством поступающих на пищеблок МАДОУ продуктов питания, соблюдению технологии приготовления пищи; соблюдению противоэпидемического режима на пищеблоке

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Осуществлять ежедневный контроль за предоставлением полноценного питания в МАДОУ по примерному 10 дневному меню исходя из нормы питания на одного ребенка в день, ответственные: медицинский работник, заведующий МАДОУ
2. В срок до 20.09.2020 организовать контроль наличия требуемой документации на пищеблоке в соответствии с требованием Методических рекомендаций от 14.08.2020 в МАДОУ «ЦРР «Детский сад № 11

г.Добрянка», ответственные: заместитель заведующего Вершинина Н.В. и медицинские работники Черноусова О.Ю. и Марфина Е.В.

На пищеблоке должна быть документация:

- 2.1. журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- 2.2. журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- 2.3. журнал здоровья (с включением в него данных осмотра на наличие гнойничковых заболеваний, ангин, нахождение сотрудников на листке временной нетрудоспособности);
- 2.4. санитарный журнал для фиксации результатов внутреннего и общественного контроля;
- 2.5. 10-дневное меню, ежедневное меню, технологические карты;
- 2.6. сборник технологических нормативов, рецептурных блюд и кулинарных изделий, предназначенных для общественного питания (1994-1998 г.г.);
- 2.7. журнал витаминизации третьих и сладких блюд;
- 2.8. медицинские книжки работников пищеблока с отметкой о прохождении медицинских осмотров, наличии прививок против вирусного гепатита А, дизентерии Зоне, брюшного тифа;
- 2.9. журнал регистрации вводного инструктажа на рабочем месте, инструкция по технике безопасности по всем видам работ;
- 2.10. ассортиментный перечень блюд и изделий пищеблока;
- 2.11. журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- 2.12. журнал учета аварийных ситуаций (на системах энергоснабжения, водоснабжения, канализации);
- 2.13. ведомость контроля за рационом питания по форме, рекомендуемой СанПиН 2.4.5.2409-08

3. Назначить ответственными за проведение контрольных мероприятий МАДОУ в соответствии с планом-графиком контрольной деятельности планом контроля деятельности пищеблока и организацией питания в МАДОУ бракеражной комиссией: заместителя заведующего Вершинину Н.В. и медицинских работников: Черноусову О.Ю. и Марфину Е.В., шеф-повара Королёву Е.Д. Ответственным лицам, руководствоваться требованиями за организацией питания Методическими рекомендациями от 14 августа 2020 г. п.4.2.

4. Медицинским работникам: Черноусовой О.Ю. и Марфиной Е.В. осуществлять контроль за качеством питания в МАДОУ:

4.1. соблюдение технологии приготовления блюд в соответствии 10-го меню,

4.2. участвовать в работе бракеражной комиссии по оценке качества готовых блюд. После снятия пробы медицинский работник делает запись в журнале бракеража готовой продукции о разрешении или запрете выдачи готовых блюд воспитанникам.

4.3. Периодически (1 раз в неделю) контролировать качество поступающей продукции на пищеблок. При выявлении недоброкачественной продукции фиксирует данный факт фиксирует факт актом, сообщать руководителю организации. Ответственные: медицинские работники и кладовщики Ярославцева М.М. и Бердникова Г.А.

4.4. Ежедневно медицинскому работнику проводить осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а так же ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносить в журнал здоровья работников пищеблока по форме, рекомендованной приложением № 10 СанПиН 2.4.5. 2409 – 08.

4.5. При вынесении решения о запрете выдачи готового блюда принимать меры по недопущению блюда к выдаче до устранения недостатков, при необходимости направлять представление руководителю МАДОУ.

4.6. Медицинскому работнику контролировать правильность отбора и хранения суточных проб.

4.7. Медицинскому работнику осуществлять контроль за качественным и количественным рационом питания, витаминизацией блюд, проводить анализ выполнения норм питания.

4.8. Контролировать санитарное состояние пищеблока, один раз в неделю проверять наличие дезинфицирующих растворов на пищеблоке.

4.9. Медицинскому работнику проверять наличие медицинской книжки установленного образца на каждого работника пищеблока, наличие в них необходимых отметок в соответствии с действующими нормативными документами.

4.10. Медицинскому работнику фиксировать результаты всех проверок пищеблока и документации по организации питания в «Ведомость контроля за рационом питания», «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции», «Журнале витаминизации третьих и сладких блюд» и др. в соответствии с рекомендуемыми формами СанПиН 2.4.5.2409-08.

5. Приступить к организации работы бракеражной комиссии МАДОУ в соответствии плана работы на год, ответственные: заместитель заведующего Вершинина Н.В., медицинские работники Черноусова О.Ю. и Марфина Е.В.

6. В срок до 20.09.2020 подготовить приказ по созданию Общественного контроля за питанием в МАДОУ с привлечением представителей родительской общности, членов Управляющего совета МАДОУ, а так же педагогических работников. Составить План-график проведения проверок на 2020-2021 годы с периодичностью раз в квартал, включая следующие направления:

- соответствие ежедневного меню примерному меню по набору блюд, требованиям СанПиН по составу и выходу блюд, соответствием веса порций меню, вкусовым качествам предлагаемых блюд;
- отсутствием в меню запрещенных в детском питании продуктов;
- соблюдением культуры обслуживания воспитанников;
- отсутствием в меню запрещенных в детском питании продуктов;
- санитарным состоянием пищеблока, обеденных мест;
- своевременности проведения лабораторных исследований в соответствии с рекомендациями, в соответствии с приложением №12 к СанПиН 2.4.5.2409-08

Ответственные: заведующий Кочкина Т.В., заместитель заведующего Вершинина Н.В.

7. Сведения по составу бракеражной комиссии, общественной комиссии, меню, времени приема пищи, материалы по культуре питания, информацию об организации питания, результаты контроля размещать на стенде и Сайте МАДОУ в сети интернет ежеквартально, ответственные: заведующий Кочкина Т.В., заместитель заведующего Вершинина Н.В.

8. Контроль за исполнение приказа оставляю за собой.

Заведующий

Т.В. Кочкина

С приказом ознакомлены
Заместитель заведующего

01.09.2020

Н.В. Вершинина

Медицинский работник

О.Ю. Черноусова

Медицинский работник

Е.В. Марфина

Кладовщик

М.М. Ярославцева

Кладовщик

Г.А. Бердникова