

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
Детский сад № 8 «Теремок»

ПРИКАЗ

от 19 февраль 2025 года с Большая Ерба .

№11

«Об организации входящего контроля качества пищевых продуктов»

В целях обеспечения входящего контроля качества поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов в соответствии с требованиями Санпин 2.4.3648-20 «Санитарно -эпидемиологические требования к организациям питания и обучения ,отдыха и оздоровления детей и молодежи» в части организации питания воспитанников

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить ответственным за входящий контроль качества поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов в МБДОУ Детский сад №8 «Теремок» Пипиневу О.Н

2. Завхозу Пипиновой О.Н.обеспечить контроль за
- бесперебойной работой холодильно-технологического оборудования
 - оснащением кухонным инвентарем,посудой и моющими средствами.
 - сохранность и транспортировку продуктов питания,их хранение и сроки реализации,ведением соответствующей документации,
 - работой с поставщиками продуктов,-
 - правильностью хранения и соблюдения срока реализации продуктов
 - сертификатами и не принимать контрапактную продукцию
3. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Заведующий
С приказом ознакомлен:



О.И Калинкина
Пипиновой О.Н.

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
Детский сад № 8 «Теремок»**

ПРИКАЗ

от 19.02 2025 года

с. Боград

№ 6

**«Об организации питания воспитанников
в МБДОУ Детский сад № 8 «Теремок»**

В целях организации питания воспитанников в МБДОУ Детский сад № 8 «Теремок», в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить ответственными за организацию питания в детском саду завхоза Пипиневу О.Н.

2. Организовать питание воспитанников в МБДОУ Детский сад № 8 «Теремок» в соответствии с основным (организованным) меню, утвержденным заведующим.

3. Установить режим питания в группах с 9 ти- часовым пребыванием 4-х разовое питание: завтрак, второй завтрак, обед, полдник.

4. Вывешивать в каждой группе ежедневное меню с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции.

5. Заведующему Калинкиной О.И., завхозу Пипиневу О.Н.

1) - вести обязательную документацию по питанию:

- проводить осмотр работников пищеблока и младших воспитателей на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний с ведением журнала.

- не допускать к работе работников пищеблока с проявлениями симптомов острых респираторных инфекций (повышенная температура, кашель, насморк), гнойничковых заболеваний;

- вести «Ведомость контроля за рационом питания»;

- подсчитывать калорийность блюд и выполнение натуральных норм продуктов для обеих возрастных категорий ;

6. Завхозу Пипиневой О.Н., Заведующему Калинкиной О.И.

1) усилить контроль организации и качества питания:

- организацией питания на пищеблоке и в группах;

- соответствием ежедневного меню утвержденному основному меню;

- качеством продуктов питания, готовых блюд;

- условиями хранения продуктов питания;

- бракеражем скоропортящейся пищевой продукции;

- соблюдением сроков реализации скоропортящихся продуктов;

- отбором и хранением суточных проб;

- бракеражем готовой продукции;

- температурным режимом холодильного оборудования;

- температурой и влажностью в складских помещениях;

- санитарным состоянием пищеблока;

- качеством мытья посуды, инвентаря;
- проведением текущей дезинфекции;
- проведением генеральных уборок;
- прохождением медосмотра и санитарно – гигиенической подготовки работников детского сада.

- вести ежедневный учет воспитанников, получающих питание;
- составить Основное меню на период не менее двух недель (с учетом режима организации – 9 часов) для каждой возрастной группы детей ;
- составлять ежедневное меню на основе основного меню для каждой возрастной группы детей ;
- соблюдать условия хранения продуктов питания;
- соблюдать сроки реализации скоропортящихся продуктов;
- следить за санитарным состоянием складских помещений пищеблока и овощехранилища;
- вести бракераж поступающих пищевых продуктов с ведением журнала по установленной форме;
- принимать пищевые продукты только при наличии документов, подтверждающих их качество.
- вести «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования»;
- вести «Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях».

6. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Заведующий
С приказом ознакомлен:



О.И.Калинкина
О.Н.Пипинева.

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
Детский сад №8 «Теремок»

ПРИКАЗ

от 19.02.2025 года

с. Большая Ерба,

№9

«О создании комиссии по бракеражу готовой продукции»

В целях обеспечения контроля за бракеражем готовой продукции

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать комиссию по бракеражу готовой продукции в составе:

Калинкина О.И. – заведующий;

Пипинева О.Н. – завхоз

Росляковой Т.А. – повар.

2. Комиссии по бракеражу готовой продукции осуществлять контроль качества готовых блюд.

3. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Заведующий

Калинкина О.И.

С приказом ознакомлен:

Пипинева О.Н. – завхоз

Росляковой Т.А. – повар.

Калинкина О.И. – заведующий;



Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
Детский сад № 8 «Теремок»

ПРИКАЗ

от 19.02.2025 года

с. Большая Ерба,

№10

«Об организации контроля отбора и хранения суточных проб»

В целях обеспечения контроля отбора и хранения суточных проб

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Осуществлять ежедневный отбор и хранение суточных проб в соответствии с действующими СП:

1) суточную пробу готовой продукции (все готовые блюда) отбирать стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки) с плотно закрывающимися крышками непосредственно после приготовления пищи;

2) отбирать суточную пробу в объеме:

- порционные блюда - в полном объеме;

- холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г;

- порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса, бутерброды и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции)

3) все блюда помещать в отдельную посуду и сохранять не менее 48 часов при температуре $+2^{\circ}$ - $+6^{\circ}\text{C}$;

4) маркировать посуду с пробами с указанием наименования, приема пищи и датой отбора.

2. Контроль правильности отбора и хранения суточных проб возложить на Рослякову Т.А повара

3. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Заведующий

С приказом ознакомлен:

— повар.



Калинкина О.И

Росляковой Т.А

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
Детский сад №8 «Теремок»

ПРИКАЗ

от 19.02.2025 года

с. Большая Ерба.

№ 7

«Об организации питьевого режима воспитанников
в МБДОУ Детский сад № 8 «Теремок»

В целях организации питьевого режима воспитанников учреждения, в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питьевой режим воспитанников в МБДОУ Детский сад № 8 «Теремок» с использованием кипяченой питьевой воды при условии ее хранения не более 3-х часов.
2. завхозу Пипиновой О.Н.:
 - усилить контроль организации питьевого режима;
 - обратить особое внимание на то, чтобы каждый ребенок пользовался отдельной кружкой, чтобы кружки после питья дезинфицировались;
 - осуществлять контроль своевременной смены кипяченой воды;
 - в групповых помещениях и на пищеблоке разместить памятки о порядке раздачи кипяченой воды и графики смены кипяченой воды.
3. Повару:
 - кипятить чистую проточную воду не менее 5-ти минут;
 - перед раздачей охлаждать кипяченую воду до комнатной температуры.
4. Воспитателю:
 - следить за графиком смены кипяченой воды;
 - каждому ребенку давать отдельную кружку для питья;
5. Младшему воспитателю:
 - менять кипяченую воду не реже, чем каждые 3 часа;
 - отмечать время смены кипяченой воды;
 - каждому ребенку давать отдельную кружку для питья;
 - кружки после питья дезинфицировать.
6. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Заведующий

Калинкина О.И.

С приказом ознакомлен завхоз Пипинова О.И.

Повар: Рослякова Т.А.

Калинкина Т.В., Воспитатель:

Тарakanовой Г.К. мл. Воспитатель