

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 473 г. Челябинска»
(МАДОУ «ДС № 473 г. Челябинска»)

ПРИКАЗ

24.01.2023

6 - од

**О назначении ответственного
за организацию питания в 2023 году**

С целью организации сбалансированного рационального питания детей в МАДОУ ДС № 473, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню-требованием, а также исполнения работниками возложенных на них функций, а также в рамках осуществления производственного контроля по данному вопросу, в связи с кадровыми перестановками

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Возложить ответственность за организацию питания в ДОУ на шеф-повара Белицкую Алёну Алексеевну.

1.1. Ответственному за организацию питания Белицкой А.А. проводить следующие мероприятия:

1) Определять безопасность купленной пищевой продукции:

- контролировать наличие документов, предоставляемых кладовщику при приеме продуктов питания (сертификатов, другой товаросопроводительной документации: накладных, ветеринарных сопроводительных документов на продукцию животного происхождения, свидетельств о государственной регистрации для продуктов специального назначения для дошкольного питания);
- контролировать, чтобы кладовщик не принимал просроченные, недоброкачественные и запрещенные продукты;
- контролировать наличие на каждом пищевом продукте должна быть маркировка производителя или фасовщика. Товар без маркировки не принимается и не может быть использован для приготовления блюд.
- следить, чтобы сырье и готовая продукция не в герметической упаковке доставлялась отдельным транспортом;
- проверять как кладовщик выполняет мероприятия по критическим контрольным точкам на момент поставки продуктов (измеряет температуру охлажденных товаров, взвешивает, проверяет отсутствие вмятин на банках и т.д.);

2) Следить, как в соблюдаются условия и сроки хранения продуктов:

- контролировать наличие и исправность приборы учета температуры и влажности в складских помещениях и холодильниках; следить за ежедневным снятием показаний с приборов учета температуры и влажности ответственным работником, а также занесением показаний в журналы учета;
- следить за раздельным хранением сырья и готовых продуктов (в разных холодильниках);
- контролировать сроки хранения продуктов и утилизацию продуктов, с истекшим сроком хранения;
- соблюдать периодичность смены кипяченой воды (каждые три часа) с отметкой в графике;
- проверять, что критические контрольные точки находятся под контролем (на пищеблоке не хранят пищевую продукцию с нарушенной упаковкой, сырье хранят на стеллажах определенной высоты и т.д.);

3) Следить за гигиеной и здоровьем работников пищеблока:

- проверить наличие записей в гигиеническом журнале, оценить, как медсестра следит за здоровьем работников. Она обязана ежедневно проверять их на заболевания и заносить результаты в гигиенический журнал;

- опрашивать, не болеет ли кто из членов семьи кишечными инфекциями, следить, чтобы во время приготовления пищи работники носили маски и перчатки, вовремя проходили медосмотры и делали прививки;

- контролировать, чтобы личные вещи работников хранились отдельно от рабочей одежды в индивидуальных шкафах или специальных местах;

- периодически контролировать, чтобы посещением туалета работники должны снимать рабочую одежду или надевать поверх нее халат, а после – мыть руки с мылом, применять кожный антисептик;

- проверять меры, которые приняли работники пищеблока по критическим контрольным точкам (снимают ли работники санитарную одежду, когда выходят на улицу, моют ли руки перед тем, как приступить к работе и т.д.);

2. Контроль за выполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий МАДОУ

Е.П. Кудрявцева

С приказом ознакомлена:

Шеф-повар

А.А. Белицкая