

**Муниципальное автономное дошкольное
образовательное учреждение детский сад №18 «Виктория»
муниципального образования г.-к. Анапа**

П Р И К А З

«09» января 2025 года

№ 02-О

г.-к. Анапа

**Об усилении контроля за организацией питания
в МАДОУ д/с № 18 «Виктория»**

В целях усиления контроля за организацией питания в образовательных учреждениях, соблюдения СанПиН "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций"

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Шеф-повару Новиковой Ирине Васильевне, фельдшеру Никиян Тамаре Александровне, соблюдать основные принципы рационального питания:

- соответствие энергетической ценности рациона энергозатратам ребенка;
- 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;
- учет индивидуальных особенностей питания детей с отклонениями в состоянии здоровья;
- оптимальный режим питания, обстановка, формирующая у детей навыки культуры приема пищи. Соблюдение гигиенических требований к питанию детей в организованных коллективах (безопасность питания).

2. Шеф-повару Новиковой Ирине Васильевне, активизировать работу:

- по организации питания в ДОУ;
- по выполнению программы производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий пищеблока;
- Советов по питанию;
- бракеражных комиссии (при необходимости расширить их полномочия).

3. Шеф-повару Новиковой Ирине Васильевне, фельдшеру Никиян Тамаре Александровне, 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;
- чистоту и порядок во всех 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;

4. Шеф-повару Новиковой Ирине Васильевне, фельдшеру Никиян Тамаре Александровне, не допускать использование в пищу продуктов, запрещенных к употреблению детей санитарными нормами и правилами во избежание желудочно-кишечных заболеваний и пищевых отравлений.

5. Шеф-повару Новиковой Ирине Васильевне, фельдшеру Никиян Тамаре Александровне, обеспечить выполнение норм питания и соблюдение разработанного примерного 10-ти дневного циклического меню.

6. Шеф-повару Новиковой Ирине Васильевне, в случае необходимости отклонения от примерного 10-ти дневного циклического меню фиксировать каждый случай, документально обосновывая причину.

7. Шеф-повару Новиковой Ирине Васильевне, при заключении договоров с поставщиками предпочтение отдавать продукции кубанских производителей, учитывать среднерыночные цены, а также качество продуктов питания, наличие документов подтверждающих качество и безопасность продуктов, исключить использование мяса птицы замороженной.

8. Обо всех чрезвычайных ситуациях незамедлительно информировать заведующего МАДОУ д/с № 18 «Виктория».

9. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Заведующий



Громыко Т.В.