

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 44 «СИБИРЯЧОК»
(МБДОУ № 44 «Сибирячок»)**

П Р И К А З

04.07.2023

№ ДС44-11-273/3

г. Сургут

О контроле за организацией
питания воспитанников
в МБДОУ № 44 «Сибирячок»
в 2023/2024 учебном году

Во исполнение санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», с целью осуществления контроля за качеством организации питания воспитанников в МБДОУ № 44 «Сибирячок»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Обеспечить проведение контрольных мероприятий, направленных на обеспечение качества организации питания воспитанников в МБДОУ № 44 «Сибирячок» (далее – учреждение), в рамках ежедневного, планового и оперативного контроля.

2. Утвердить состав комиссии по проведению контрольных мероприятий в составе (далее – комиссия):

2.1. председатель комиссии Гриценко Ю.В., заведующий;

Члены комиссии:

- Исмаилова А.А., заместитель заведующего по УВР, в его отсутствие Усольцева Г.А., заместитель заведующего по УВР;

- Аджиманбетова К.Я., Муралева Т.В., медицинские сестры БУ ХМАО-Югры «Сургутская городская клиническая поликлиника № 4», осуществляющие деятельность на базе учреждения.

3. Комиссии по проведению контрольных мероприятий (далее – комиссия):

3.1. заведующему учреждения (в его отсутствие – и.о. заведующего), либо одному из членов комиссии, назначенному заведующим, обеспечить проведение ежедневного контроля за организацией работы пищеблока (далее – ежедневный контроль) на предмет соблюдения требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20, согласно предмету проверки, указанному в приложении 1 к настоящему приказу.

3.1.1. фиксировать результаты проведения ежедневного контроля в журнале ежедневного контроля за организацией работы пищеблока в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 по форме согласно приложению 1 к настоящему приказу.

3.2. комиссии в полном составе обеспечить проведение планового контроля (каждый первый вторник месяца) за организацией работы пищеблока (далее – плановый контроль) на предмет соблюдения требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20, согласно предмету проверки, указанному в приложении 2 к настоящему приказу

3.2.1 фиксировать результаты проведения планового контроля в журнале планового контроля за организацией работы пищеблока в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 по форме согласно приложению 2 к настоящему приказу.

3.3. в случае выявления систематических нарушений требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20, локальных актов учреждения, допускаемых работниками пищеблока, комиссии в полном составе обеспечить проведение оперативного контроля за организацией работы пищеблока (далее – оперативный контроль).

3.3.1. фиксировать результаты проведения оперативного контроля в журнале планового контроля за организацией работы пищеблока в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 по форме согласно приложению 1 к настоящему приказу с пометкой «оперативный контроль» в строке «Дата:».

4. Чемяковой С.В., шеф-повару, в его отсутствие и.о. шеф-повара Тихоновой И.А., повару детского питания, обеспечить хранение и предоставление членам комиссии соответствующих журналов для фиксации результатов контрольных мероприятий.

5. Медицинским сестрам осуществлять ежедневный контроль за организацией работы пищеблока согласно должностной инструкции медсестры.

6. Приказ вступает в силу с 01.09.2023.

7. Контроль за выполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий

Ю.В. Гриценко

Подписано электронной подписью

Сертификат:

00EB6AC82DC9970CCAA

BA9200946D5EE48

Владелец:

Гриценко Юлия Владимировна

Действителен: 30.03.2023 с по 22.06.2024

**Журнал учета результатов ежедневного контроля за организацией работы пищеблока
в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20**

№ п/п	Предмет проверки (ежедневный контроль)	ДАТА:			ДАТА:		
		Наличие/ отсутствие замечаний (+ / -)	Примечание/ отметка об устранении замечания (+)	Подпись члена комиссии / Ф.И.О.	Наличие/ отсутствие замечаний (+ / -)	Примечание/ отметка об устранении замечания (+)	Подпись члена комиссии / Ф.И.О.
1	Санитарное состояние помещений пищеблока						
2	Уборочный инвентарь (наличие, маркировка, использование, хранение)						
3	Температурный режим холодильного оборудования						
4	Условия хранения продуктов питания						
5	Условия хранения суточных проб						
6	Наличие утвержденных ежедневных: - меню-требования на выдачу продуктов питания; - меню						
7	Наличие контрольного блюда в раздаточном помещении						
8	Соблюдение графика выдачи кипяченой воды, выдачи пищи						
9	Внешний вид работников (спецодежда, опрятность, отсутствие кулонов, сережек и других украшений, использование перчаток)						
10	Прочие выявленные замечания:				Прочие выявленные замечания:		

**Журнал планового контроля за организацией работы пищеблока
в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20**

№ п/п	Предмет проверки (плановый контроль)	ДАТА:		
		Наличие/ отсутствие замечаний (+ / -)	Примечание/отметка об устранении замечания (+)	Подпись члена комиссии/ Ф.И.О.
1	Подготовка - первичная обработка продуктов питания			
2	Технология приготовления пищи (наличие соответствующих технологических карт)			
3	Условия хранения суточных проб			
4	Масса порций для детей в зависимости от возраста/суммарный объем блюд по приемам пищи			
5	Наличие списка воспитанников с аллергией в разрезе групп			
6	Качество поставляемых продуктов питания			
7	Сроки годности и условия хранения продуктов питания			
8	Санитарное состояние холодильного оборудования			

9	Температурный режим холодильного оборудования			
10	Наличие и ведение необходимого перечня журналов*			
11	Кухонная, столовая посуда, посуда для приготовления пищи, кухонный инвентарь (маркировка, целостность, санитарное состояние, использование в соответствии с маркировкой)			
12	Санитарное состояние помещений пищеблока			
13	Уборочный инвентарь (наличие, маркировка, хранение, использование в соответствии с маркировкой)			
14	Состояние фильтров бактерицидных облучателей			
15. Прочие замечания:				

**Журналы: гигиенический для сотрудников, учета температурного режима холодильного оборудования, учета температуры и влажности в складских помещениях, бракеража готовой пищевой продукции, учета температуры подачи готовых блюд, бракеража скоропортящейся пищевой продукции, учета проведения генеральных уборок, учета работы бактерицидных облучателей, графики проведения генеральных уборок и др.)*

