

ПРИКАЗ
г. Североуральск

12.01.2021

№ 7

**О проведении контроля рабочей группой
за организацией питания воспитанников
МАДОУ № 4**

С целью усиления контроля организации и качества питания в МАДОУ № 4, соблюдения сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню-требованием и технологическими картами, а также в рамках осуществления производственного контроля

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Рабочей группе МАДОУ № 4 (назначенной приказом заведующего от 11.01.2021 г. № 4) усилить контроль за организацией и качеством питания с 11 января 2021 по 31 декабря 2021 года.
2. Рабочей группе осуществлять контроль за:
 - осмотром работников пищеблока на наличие заболеваний и фиксацией результатов в гигиеническом журнале;
 - измерением работникам пищеблока температуры три раза в день;
 - не допущением к работе сотрудников пищеблока с признаками гнойничковых заболеваний, с проявлениями симптомов острых респираторных инфекций (повышенная температура, кашель, насморк) и иных инфекционных заболеваний;
 - выдачей работникам связанных с организацией питания запаса одноразовых масок и перчаток;
 - обеспеченностью работников дезинфицирующими салфетками, кожными антисептиками для обработки рук, дезинфицирующими средствами;
 - дезинфекцией помещений пищеблока;
 - качеством мытья и обработки посуды, столов и т.д;
 - проветриванием и обеззараживанием воздуха в помещениях пищеблока;
 - проведением влажной уборки помещений с использованием дезинфицирующих средств;
 - проведением текущей и генеральной уборки во всех помещениях;
 - размещением на информационных стендах памятки по профилактике заболеваний;

- соблюдением графика выдачи пищи с пищеблока;
- соблюдением норм выдачи пищи;
- своевременностью приготовления и сроками реализации приготовленных блюд;
- соблюдением сроков завоза продуктов, соответствие количества продукции накладной, качество поставляемых продуктов;
- обоснованностью замены блюд;
- температурой подаваемых блюд;
- сохранностью и правилами хранения продуктов;
- за калорийностью питания;
- соблюдением технологии приготовления пищи поварами;
- поточностью технологических процессов;
- работоспособностью технологического оборудования, исправную работу систем водоснабжения, канализации, отопления, вентиляции;
- осуществлением своевременных работ по дератизации, дезинсекции помещений;
- проведением лабораторного контроля;
- ведением документации по организации питания;
- количеством пищевых отходов;
- за организацией питания в группах (культурно-гигиенические навыки, создание педагогом условий для приема пищи, атмосфера во время приема пищи, культура еды и т.д.);
- целевое расходование денежных средств, выделенных на организацию питания воспитанников;
- проведением просветительской работы с родителями (законными представителями) по вопросам питания детей как в МАДОУ так и дома.

3. Документоведу Морзовой У.И. довести настоящий приказ до сведения членов рабочей группы под подпись.

4. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий
МАДОУ № 4



Е.С. Матюшенко