

муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
комбинированного вида  
детский сад № 9 «Колобок»

---

ПРИКАЗ

23.01.2020 г. № 09

Об усилении контроля за соблюдением  
требований по организации питания воспитанников  
в ДОУ в 2020 году

В соответствии с реализацией выполнения Плана по устранению недостатков, выявленных в ходе независимой оценки качества условий осуществления образовательной деятельности детского сада, проведенной в 2019 году.

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Заместителю заведующего по АХР Шубиной Екатерине Валерьевне.:
  - 1.1 Усилить контроль за выполнением санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПин 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных образовательных организациях» в части организации питания воспитанников.
  - 1.2 Строго контролировать выполнения «Типового рациона питания на 20 дней для воспитанников дошкольных образовательных учреждений городского округа Мытищи», согласованного Управлением Роспотребнадзора по Московской области.
  - 1.3. Взять под особый контроль качество продуктов питания, поступающих в дошкольное учреждение, наличие сопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность продуктов, наличие товарных ярлыков с соответствующей маркировкой, соблюдение сроков реализации продуктов питания, поступающих в детский сад, особенно скоропортящихся и не проходящих тепловую обработку, соблюдение технологии приготовления пищи, раздачи пищи.
  - 1.4 Контролировать ведение документации по организации питания воспитанников (бракеражные журналы, Журнал здоровья, Журнал учета температурного режима холодильников, Журнал С-витаминизации).
  - 1.5. Своевременно сдавать мониторинг по расходу и качеству продуктов питания, поступающих на пищеблок.
  - 1.6. Выдачу продуктов из кладовых на пищеблок строго по меню-требованию на выдачу продуктов.
  - 1.7. Проводить ежемесячно (на 1-ое число следующего месяца) сверку остатков питания в учреждении с данными бухгалтерского учета в МКУ «БРЦ образования».
  - 1.8 Не допускать нарушения обязательных требований Федеральных законов и Технических регламентов, обеспечивающих законодательные требования по организации питания в ДОУ.
  - 1.9.2.9. Выдавать на пищеблок достаточное количество разрешенных моющих средств, контролировать их хранение.



2. Членам бракеражной комиссии:
  - 2.1 Усилить контроль за качеством продуктов питания, поступающих в дошкольное учреждение, соблюдением технологии приготовления пищи.
  - 2.2 Вести документацию по организации питания воспитанников в соответствии с нормативными требованиями.
  - 2.3. Контролировать реализацию готовой пищи в группы с предварительным контрольным взвешиванием.
3. Поварам:
  - 3.1 Строго выполнять санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПин 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных образовательных организациях» в части организации питания воспитанников.
  - 3.2 Строго выполнять «Типовой рацион питания на 20 дней для воспитанников дошкольных образовательных учреждений городского округа Мытищи», согласованного Управлением Роспотребнадзора по Московской области.
4. Кладовщику:
  - 4.15.1 Усилить контроль за качеством продуктов питания, поступающих в дошкольное учреждение, наличие сопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность продуктов, наличие товарных ярлыков с соответствующей маркировкой, соблюдение сроков реализации продуктов питания, поступающих в детский сад, особенно скоропортящихся и не проходящих тепловую обработку, соблюдение технологии приготовления пищи, раздачи пищи.
  - 4.2 Вести документацию по организации питания воспитанников в соответствии с нормативными требованиями.
  - 4.3. Выдачу продуктов из кладовой на пищеблок выдавать строго по меню-требованию на выдачу продуктов питания.
5. Контроль за выполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ № 9 «Колобок»

С.В. Степанова



С приказом ознакомлены:

| №  | Ф.И.О. сотрудника                | должность       | подпись            |
|----|----------------------------------|-----------------|--------------------|
| 1. | Шубина Екатерина Валерьевна      | зам.зав. по АХР | <i>[Signature]</i> |
| 2. | Иваненко Ирина Ивановна          | воспитатель     | <i>[Signature]</i> |
| 3. | Болдырева Екатерина Николаевна   | шеф-повар       | <i>[Signature]</i> |
| 4. | Лебедева Любовь Владимировна     | повар           | <i>[Signature]</i> |
| 5. | Кутловская Татьяна Александровна | повар           | <i>[Signature]</i> |
| 6. | Почебыт Анастасия Алексеевна     | кладовщик       | <i>[Signature]</i> |