

Муниципальное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад № 150»

**ПРИКАЗ**

28.09.2023

№ 02-01/78

**«Об утверждении локальных нормативных  
актов учреждения по питанию в МДОУ»**

В соответствии со статьями 37, 41 и 79 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", санитарные правила "Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, СП 1.1.1058-01",

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Утвердить, План контроля за организацией питания в МДОУ (приложение 1)
2. Ответственному за ведение сайта, разместить выше перечисленные документы на официальном сайте учреждения в сети интернет до 01.09.2023г.
3. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий  
МДОУ «Детский сад №150»



Чарушина М.М.

Зарубина З.В. Зар  
Мешакова Ю.П. Меша

Приложение № 1  
к приказу 02-01/78  
от 28.09.2023г.

Утвердить:  
Заведующий  
МДОУ «Детский сад № 150»  
М.М. Чарушина



План контроля за организацией питания  
в МДОУ «Детский сад № 150»

№ п/п	Наименование фактора контроля	Вопросы контроля	Периодичность	Должность ФИО ответственного
1	Рацион питания	Качественный и количественный состав рациона питания, его соответствие возрастным и физиологическим потребностям. Соблюдение требований и рекомендаций по формированию рациона. Ассортимент продуктов, используемых в питании	1 раз в 10 дней          1 раз в квартал	Старшая медсестра  Заведующий
2	Режим питания	Соответствие режима питания и условий приема пищи возрастным и гигиеническим требованиям	1 раз в неделю	Старшая медсестра Старший воспитатель
3	Документация по вопросам санитарии, гигиены, технологии производства пищи, результатом бракеража, ежедневных медосмотров работников пищеблока	Полнота, правильность и своевременность оформления (ведения) документации, соответствие требованиям санитарных правил, норм и гигиенических нормативов.  Правильность оформления технологической документации, наличие необходимой нормативно-	1 раз в квартал          2 раз в год	Старшая медсестра Заведующий       Заведующий производством

		<p>технологической документации.</p> <p>Соблюдение санитарно-технологических требований при производстве пищи.</p>	1 раз в 10 дней	Старшая медсестра и бракеражная комиссия
4	Поточность технологических процессов	Наличие (отсутствие) общих встречных, пересекающих потоков сырой и готовой продукции, чистой и грязной посуды, инвентаря тары и т.д.	1 раз в неделю	Старшая медсестра
5	Столовая посуда	Качество мытья посуды ее маркировка	1 раз в месяц	Старшая медсестра
6	Продукты	Сроки и условия хранения, исправность холодного оборудования и правильность установки температуры в холодных шкафах. Соседство хранения продуктов	1 раз в неделю	Старшая медсестра Заведующий производством
7	Реализация продуктов и готовой продукции	Сроки реализации, условия реализации. Соблюдение требований по температуре готовой пищи. Сроки хранения на пищеблоке подготовленной к кулинарной обработке продуктов и готовой пищи	ежедневно	Старшая медсестра Заведующий производством
8	Санитарно-противоэпидемический режим	Соблюдение санитарно-противоэпидемического режима на производстве, режима обработки, хранения и использования. Маркировка оборудования, посуды, инвентаря, уборочного инвентаря, режима уборки помещений, дезинфекционного режима, режима сбора, хранения и выноса отходов и др.	1 раз в месяц	Старшая медсестра Заведующий производством
9	Персонал связанный с питанием детей	Состояние осмотра персонала на предмет	Ежедневно	Старшая медсестра

		<p>наличия простудных и гнойничковых заболеваний, опрос на наличие кишечных инфекций</p> <p>Соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока</p> <p>Наличие и своевременность прохождения медицинских осмотров, прививок, гигиенической аттестации.</p>	<p>Постоянно</p> <p>1 раз в год (по необходимости)</p>	<p>Заведующий производством</p> <p>Старшая медсестра</p>
10	Санитарное состояние помещений пищеблока	<p>Соблюдение частоты проведения генеральной уборки</p> <p>Состояние обеспеченности уборочным инвентарем, моющими и дезинфектантами, условия и хранения, наличие отдельного уборочного инвентаря по назначению и его хранение</p>	1 раз в месяц	<p>Старшая медсестра</p> <p>Заведующий производством</p>