

Муниципальное автономное дошкольное
образовательное учреждение
«Детский сад «Калейдоскоп»

ПРИКАЗ

01.09.2025г.

№ 116/4 «ОД»

**Об усилении контроля организации
и качества питания в МАДОУ
«Детский сад «Калейдоскоп»**

С целью усиления контроля организации и качества питания в МАДОУ «Детский сад «Калейдоскоп», 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. Ответственному за организацию питания и питьевого режима воспитанников Гариповой О.В., завхозу Медведевой А.А. (2 корпус ул. Ленина 30), методисту Железновой Н.В. (3 корпус ул. Переездная 18), помощнику воспитателя Федорковой Н.В. (3 корпус ул. Переездная 18), усилить постоянно контроль за организацией и качеством питания в МАДОУ «Детский сад «Калейдоскоп».
 - Осматривать работников пищеблока на наличие заболеваний и фиксировать результаты в гигиеническом журнале (завхоз Гарипова О.В. 1 корпус 1, завхоз Медведева А.А. (2 корпус), помощник воспитателя Федорова Н.В. (3 корпус));
 - Не допускать к работе сотрудников пищеблока и младший обслуживающий персонал с признаками гнойничковых заболеваний, с проявлениями симптомов острых респираторных инфекций (повышенная температура, кашель, насморк) и иных инфекционных заболеваний (завхоз Гарипова О.В. 1 корпус 1, завхоз Медведева А.А. (2 корпус), помощник воспитателя Федорова Н.В. (3 корпус)).
 - Контроль за санитарным состоянием пищеблока и складских помещений (завхоз Гарипова О.В. 1 корпус 1, завхоз Медведева А.А. (2 корпус), методист Железнова Т.В. (3 корпус)).
 - Контроль работников пищеблока на наличие и использование кожных антисептиков для обработки рук, дезинфицирующих средств (завхоз Гарипова О.В. 1 корпус 1, завхоз Медведева А.А. (2 корпус), методист Железнова Т.В. (3 корпус)).
2. Работникам пищеблока соблюдать меры профилактики:

- Часто мыть руки с мылом и обрабатывать их кожными антисептиками;
- Использовать одноразовые перчатки при приготовлении и выдачи пищевой продукции;
- Проводить дезинфекцию и кварцевание пищеблока, складских помещений, обработку кухонной посуды, столовых приборов и подносов.

1. Работники пищеблока обязаны:

- Отбирать суточные пробы;
- Вести журналы: температурного режима холодильного оборудования на пищеблоке и в складских помещениях; бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья; питьевого режима; учета температуры и влажности в складских помещениях; пищевых отходов; учета проведения дезинфекционных мероприятий и кварцевания помещений.
- Проводить дезинфекцию помещений пищеблока и складских помещений;
- Проветривать и обеззараживать воздух в помещениях пищеблока;
- Проводить влажную уборку помещений с использованием дезинфицирующих средств;
- Проводить уборку в складских помещениях с использованием дезинфицирующих средств.

5. Гариповой О.В. ответственному за организацию питания и питьевого режима воспитанников довести настоящий приказ до сведения указанных в нем лиц под подпись.

6. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий



Н.В. Кузнецова

С приказом ознакомлены:

Медсестра / Медсестра Т.В.
Д. / Медсестра А.А.
Фур / Медсестра Н.В.
Гарипова О.В.