

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ДЕТСКИЙ САД № 77 «Аистенок»**

**ПРИКАЗ
17.02.2020 г. № 50**

Об усилении контроля за соблюдением
требований по организации питания
воспитанников в МБДОУ № 77 «Аистенок»

В целях обеспечения контроля за соблюдением требований по организации питания обучающихся и воспитанников в муниципальных образовательных учреждениях городского округа Мытищи и на основании рекомендаций после проведения НОКОД

Приказываю:

1. Зам.зав.по АХР Ф.А.Рафиковой:

1.1. Не допускать нарушения обязательных требований по организации горячего питания в МБДОУ:

- Федерального закона от 30.03.1999 года № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федерального закона от 02.01.2000 года № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011);
- Технического регламента Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов овощей» (ТР ТС 023/2011);
- Технического регламента Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию» (ТР ТС 024/2011);
- Технического регламента Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013);
- Технического регламента Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР/ТС 034/2013);
- Технического регламента ЕАЭС «О безопасности рыбы и рыбной продукции» (ТР ЕАЭС 040/2016);
- СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных учреждений»;
- СанПин 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

1.2. Контролировать поступление на пищеблок качественных продуктов с сопровождением документов, подтверждающих их качество.

1.3. Соблюдать правила хранения продуктов питания с учетом товарного соседства и условий хранения, норм складирования.

1.4. Соблюдать 20-ти дневное меню.

1.5. Контролировать работу бракеражной комиссии по оценке за качеством блюд и регистрацию результатов бракеража в «Журнале бракеража готовой продукции». Осуществлять выдачу готовой пищи только после снятия суточной пробы, контроль за правильностью отбора которой осуществляет медицинский работник.

1.6. Реализацию готовой пищи производить только с предварительным контрольным взвешиванием.

1.7. Ежедневное меню, содержащее сведения об объемах блюд размещать на информационном стенде.

1.8. Строго вести документацию по питанию: бракеражный журнал пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой продукции, журнал здоровья, журнал учета температурного режима холодильного оборудования, журнал С-витаминации, журнал неисправностей холодильного и технологического оборудования, ведомость контроля за рационом питания.

1.9. Иметь в достаточном количестве на пищеблоке промаркированного инвентаря, разделочных досок, ножей.

1.10. Использовать для мытья посуды разрешенные моющие средства, правильно их хранить, соблюдать режим дезинфекции.

2. Создать комиссию в МБДОУ № 77 «Аистенок» по оперативному контролю за организацией питания в МБДОУ; разработать алгоритм по организации контроля в ДОУ.

3. Провести общее собрание трудового коллектива МБДОУ об усилении контроля за соблюдением требований по организации питания воспитанников в МБДОУ № 77 «Аистенок»

4. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ № 77
«Аистенок»



О.А.Лихачева

С приказом ознакомлена:

№ п/п	Фамилия, имя, отчество сотрудника	Должность	Дата ознакомления	Роспись
1.	Рафикова Ф.А.	Зам.зав. по АХР	19.08.2020	<i>[Signature]</i>