

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «ФРУНЗЕНСКИЙ ДЕТСКИЙ САД «СКАЗКА»**

**НИЖНЕГОРСКОГО РАЙОНА**

**РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

**ПРИКАЗ**

02.09.2024 с. Фрунзе № 143-од

**Об утверждении состава совета**

**по контролю питания и**

**утверждение плана работы**

**на новый 2024-2025учебный год**

С целью осуществления эффективной деятельности, контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологических и санитарных норм в пищеблоке МБДОУ «Фрунзенский детский сад «Сказка», руководствуясь санитарно-эпидемиологическими правилами СП 2.4.3648-20, Уставом МБДОУ «Фрунзенский детский сад «Сказка»

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Утвердить состав совета по контролю питания и качества приготовления пищи, соблюдения технологических и санитарных норм в МБДОУ «Фрунзенский детский сад «Сказка»:

Председатель комиссии – медицинская сестра, Аметка С.Л.;

Члены комиссии: – врио заведующего , Бондаренко И.А.;

– повар, Егорова О.Б..;

– старший воспитатель, Буджурова А.С.;

– родитель – Курситова Н.В.

2. Утвердить план работы совета по контролю питания на новый 2024-2025 учебный год.

1. Возложить ответственность за работу пищеблока на повара Егорову О.Б.
2. Персоналу пищеблока:
   1. Строго соблюдать правила технологической обработки продуктов и приготовления пищи.
   2. Своевременно получать необходимые по меню продукты точно по весу под роспись, тщательно проверять их качество, не допускать использования их при малейших признаках порчи.
   3. Закладку продуктов производить согласно меню-раскладке.
   4. Ежедневно оставлять суточную пробу готовых продуктов совместно с медицинской сестрой.
   5. Выставлять контрольное блюдо на раздачу.
   6. Соблюдать график выдачи готовой пищи на группы в соответствии с нормой, согласно возрасту и количеству воспитанников в группе.
   7. Отходы пищевых продуктов (скорлупа яиц, банки, остатки от переработки рыбы, мяса и др.) сохранять до конца рабочего дня.
   8. При работе на технологическом оборудовании строго руководствоваться инструкцией по охране труда.
   9. Помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте, согласно графику уборки соблюдать санитарно-противоэпидемические требования.
   10. Своевременно проходить профилактический медицинский осмотр.
   11. Неукоснительно выполнять правила внутреннего трудового распорядка, должностной инструкции, инструкций по охране труда и инструкций по работе с оборудованием.
3. Вход посторонних лиц на пищеблок допускается с разрешения администрации и только в специальной одежде.
4. Возложить на повара в свою рабочую смену персональную ответственность за качество приготовления пищи, санитарное состояние пищеблока, сохранность инвентаря.
5. Контроль исполнения данного приказа возложить на врио заведующего Бондаренко И.А.и медицинскую сестру Аметка С.Л.

Врио заведующего Бондаренко И.А.