

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ГОРОДА НЕФТЕЮГАНСКА
«ДЕТСКИЙ САД № 18 «ЖУРАВЛИК»
(МБДОУ «ДЕТСКИЙ САД № 18 «ЖУРАВЛИК»)**

ПРИКАЗ

20.01.2025

№ 07

О порядке проведения внутреннего контроля за соблюдением санитарных правил по организации питания воспитанников в МБДОУ «Детский сад №18 «Журавлик»

В целях качественного осуществления контроля организации питания воспитанников,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1.Нуркаевой Ю.З., специалисту по охране труда:

1.1. Провести внутренний контроль за соблюдением санитарных правил по организации питания воспитанников в период с 20.01.2025 г. по 23.05.2025 г.

1.2. Предоставить справку по итогам контроля в срок до 24.01.2025 г.

2.Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий

ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00ACEE39D100A5178C452EC4E0DE6461FC
Владелец: Муртазина Гузаль Рафисовна
Действителен: с 17.02.2025 до 13.05.2026

Г.Р.Муртазина

Приложение 1

Порядок проведения внутреннего контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий МБДОУ «Детский сад №18 «Журавлик»

№ п.п.	Объект контроля, мероприятия	Определяемые показатели	Периодичность выполнения	Ответственные
	Соблюдение санитарно – гигиенического режима при транспортировке пищевых продуктов и продовольственного сырья	Осмотр транспорта, спецодежды, медицинские книжки лиц, сопровождающих продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку; -приемка продовольственного сырья;	По мере поступления продуктов на склад	Шеф-повар, заведующий
	Соблюдение норм закладки сырья, соблюдение температурного режима при приготовлении и отпуске блюд	Соблюдение санитарных правил и нормативов при приготовлении, порционировании, раздаче кулинарных изделий и готовой пищи, резке хлеба.	Ежедневно	Шеф-повар, медицинская сестра
	Качество готовой кулинарной продукции	- соблюдение дневного рациона питания, наличие и использование технологических карт, выполнение натуральных норм питания, рекомендуемых объемов пищи.	Ежедневно во время приготовления	Бракеражная комиссия в составе 3-х человек: заведующий, шеф- повар, медицинская сестра
	Санитарно –	- состояние	Ежедневно	Заведующий

	гигиеническое состояние производства в производственных цехах пищеблока	спецодежды, соблюдение правил личной гигиены; -наличие графиков влажной и генеральной уборки помещений; - соответствие маркировки оборудования и кухонного инвентаря; - качество мойки и дезинфекции тары, столовой и кухонной посуды; - качество мойки и дезинфекции технического инвентаря, стен, пола.		хозяйством, шеф -повар
	Эффективность работы	- холодильного оборудования; - технического оборудования; - инженерных сооружений и коммуникаций.	Ежедневно	Заведующий хозяйством
6.	Температурно – влажный режим хранения продуктов - питания	- система механической приточно – вытяжной вентиляции; - режим хранения.	Ежедневно	Заведующий хозяйством
7.	Соблюдение условий труда работающих и ведение принятого товарооборота	- наличие чистой спецодежды работников; - соблюдение температурного режима в помещении пищеблока; -составление штатного расписания пищеблока исходя из количества воспитанников Учреждении; - соблюдение охраны труда, аттестация рабочих мест.	1 раз в квартал	Заведующий
9.	Общее санитарное		Ежедневно	Заведующий

	состояние			
	Выявленные нарушения		Ежедневно	Заведующий