

ПРИКАЗ

от 10.01.2022г

№ 20-0

Об организации питания в МБДОУ № 130

В соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», в целях организации питания воспитанников и ведения контроля

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить новое зимне-весеннее, летне-осеннее перспективное меню
2. Утвердить программу производственного контроля, положение по питанию
3. Назначить ответственным за проведение производственного контроля завхоза Полякову Е.С,

Состав комиссии: председателя ПК Крыгина Е.В, заместитель заведующего по ВМР Волкова А.М, шеф-повар Чередниченко А.В, старший воспитатель Чехова К.Г

4. Комиссии, согласно графика, проводить визуальные осмотры пищеблока, помещений групп, ДОУ, территории ДОУ, по окончанию проверки предоставлять акт осмотров руководителю, срок 2 дня.

5. Завхозу Поляковой Е.С:

- 5.1. Следить за выполнением контрольных мероприятий программы производственного контроля:

- проверять наличие всех необходимых документов от поставщика продуктов питания;
- осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством питания;
- вносить предложения по улучшению организации питания;
- вносить заведующему предложения с обоснованием причин о привлечении работников к ответственности;
- формировать и своевременно направлять заявку на поставку рационов питания и питьевой воды;
- осуществлять постоянный контроль за санитарным состоянием пищеблока;

- 5.2. Контролировать соответствие меню-требования перспективному меню, направлять его на подписание заведующему и размещать в установленном месте;

7.4.Своевременно перебирать овощи от гнили, регулировать использование скоропортящихся фруктов и овощей;

7.5.Вести журнал по гигрометру;

7.6.Сторого соблюдать санитарные правила СанПиН2.3/2.4.359020 «Санитарноэпидемиологические требования к организации общественного питания населения», санитарное состояние кладовых

8.Воспитателям:

8.1.Сторого соблюдать санитарные правила СанПиН2.3/2.4.359020 «Санитарноэпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

8.2. вести ежедневный учет воспитанников, получающих питание;

8.3.ежедневно размещать на информационном стенде Меню;

8.4. оформить стенд о формировании у воспитанников основ здорового и правильного питания, культуры приема пищи; систематически обновлять материалы информационного стенда по питанию;

8.5.строго соблюдать требования по организации питания:

- режим питания;

-культуру приема пищи;

- культурно-гигиенические навыки;

9.Младшим воспитателям:

9.1. Сторого соблюдать санитарные правила СанПиН2.3/2.4.359020 «Санитарноэпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

9.2.Строго соблюдать график по получению питания на пищеблоке;

9.3.Строго соблюдать поточность подачи блюд;

9.4.Строго соблюдать правила обработки и дезинфекции посуды;

10. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ № 130



Ю.В.Онучина

С приказом ознакомлены :