

ПРИКАЗ

от 11.01.2022г

№ 25-о

Об организации питания в МБДОУ № 55

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ДОШКОЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ГОРОДА РОСТОВА-
НА-ДОНУ "ДЕТСКИЙ САД № 55"

Подписано цифровой подписью:
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ГОРОДА РОСТОВА-НА-
ДОНУ "ДЕТСКИЙ САД № 55"
Дата: 2023.01.28 12:57:07 +03'00'

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 зам.зав.по АХЧ Филь Е.В.,

Состав комиссии: председателя ПК Багдасарян М.Л., заместитель заведующего по ВМР Власова Е.Ю., шеф-повар Дурнева Л.Ю., старший воспитатель Штепа Н.И.

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

5. Зам.зав.по АХЧ Филь Е.В.:

- 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;

- 5.3. Каждые 10 дней месяца предоставлять руководителю отчет о выполнении норм по питанию;

5.4.Еженедельно осматривать помещения ДООУ, территорию с записью в журнал о необходимых работах;

5.5.Контролировать выполнение ремонтных работ;

5.6.Своевременно сообщать руководителю о поломках технологического оборудования, о пополнении инвентаря, о наличии расходных бытовых материалов, контролировать запасы моющих средств, своевременно пополнять их запас.

5.7.Своевременно информировать руководителя об аварийных ситуациях, остановках производства, нарушениях технологического процесса, создающих угрозу санэпидблагополучию

5.8.Своевременно заключать договора, контролировать вывоз ТБО.

5.9.Своевременно проводить дезинфекцию, дезинсекция, дератизацию помещений, заключение договоров, контроль за их проведением.

5.10.Контролировать технологические процессы приготовления блюд;

6.Заместителю заведующего по ВМП Власовой Е.Ю.:

6.1. Осуществлять контроль за обеспечением условий учебно-воспитательного процесса;

6.2.готовить методические материалы для организации и проведения мероприятий по вопросам здорового питания для воспитанников, их родителей (законных представителей);

6.3.координировать работу воспитателей и педагогов по формированию у детей культуры питания;

7.Поварам (работникам пищеблока):

7.1.Строго соблюдать СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарноэпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

7.2.Строго соблюдать технологию приготовления блюд, по примерному перспективному меню, качество приготовления;

7.3.Строго соблюдать температурный режим готового блюда, поточность приготовления блюд, график выдачи готового блюда, в соответствии с графиком выдачи питания

7.4.Соблюдать личную гигиену: строго работать в перчатках и масках, менять спецодежду по мере загрязнения;

7.5.Строго, по графику, проводить генеральную уборку и дезинфекцию пищеблока и оборудования;

8.Кладовщику Петрухиной М.Н.:

8.1.Строго соблюдать правила приема продуктов, осматривать качество поставляемых продуктов;

8.2.Своевременно производить замену некачественной продукции, сообщать руководителю;

7.3.Строго соблюдать правила хранения продуктов в кладовых (товарное соседство, температурный режим);

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

7.5.Вести журнал по гигрометру;

7.6.Строго 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 № 55

Е.В. Седова

С приказом ознакомлены :

Федор
Хорош
Знамен
Мещеряков
Баш

