

Муниципальное бюджетное дошкольное
образовательное учреждение «Колосок»
села Добрушино Сакского района Республики Крым

296510, Российская Федерация, Республика Крым, Сакский район, с.Добрушино, ул.
Виноградная, дом 5, тел.: +79787105127, e-mail:sadik.kolosok@mail.ru

от 28.08.2023 г. ПРИКАЗ № 89-ОД
с. Добрушино

о назначении ответственного лица

за организацию питания

в МБДОУ «Колосок» с.Добрушино

В соответствии с Постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 г. «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», с целью предотвращения нарушений в организации питания,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить ответственной за организацию питания и проведение производственного контроля в учреждении медсестру Септарову Э.Д., с выполнением функциональных обязанностей за организацию питания.
2. Ответственному за организацию питания:
 - 2.1.отработать режим и график питания детей, контролировать соблюдение режима питания согласно санитарным нормам.
 - 2.2.Вести учет детей, которые получают бесплатное горячее питание.
 - 2.3.Снимать пробу с готовых блюд непосредственно из котла за 30 минут до выдачи пищи.
 - 2.4. Принимать участие в бракераже готовой продукции.
 - 2.5.Вести контроль за снятием суточных проб в объеме порции ребенка дошкольного возраста.
 - 2.6.Осуществлять консультативную помощь персоналу, который организует питание детей по вопросам санитарного, гигиенического и эстетического воспитания.

3. Определить для ответственного лица следующий круг функциональных обязанностей:

3.1. Осуществлять систематический контроль:

- за графиком закладки продуктов;
- за графиком выдачи готовых блюд;
- за технологией приготовления пищи в соответствии с технологическими картами;
- за содержанием пищеблока, оборудованием, хранением продуктов в соответствии с требованиями СанПин;
- за качеством поставляемой продукции в соответствии с установленными требованиями (сроки реализации, соответствие сертификатов качества);
- за соблюдением норм температурного режима выдачи готовых блюд, холодильного оборудования;
- за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции и хранение ее в течение 48 часов (не считая праздничных и выходных) в специальном холодильнике;
- за наличие на пищеблоке картотеки технологических карт приготовления блюд в соответствии с меню;
- за ведение табеля посещаемости детей в группах;
- за ведение документации пищеблока (журнал бракеража готовой продукции, журнал пищевой продукции – входной контроль и т.д.)

3.2. Составлять меню – требование накануне предшествующего дня, указанного в меню.

3.3. Представлять меню для утверждения заведующим до 14.00 накануне предшествующего дня, указанного в меню. Ежедневно в 07.30 утра вывешивать меню на специальном информационном стенде пищеблока и в приемных возрастных групп.

4. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий



З.В.Черкасова

С приказом № 89-ОД от 28.08.2023 г. ознакомлен:

№ п/п	ФИО	дата	подпись
1	Сентарова Т.А	28.08.2023	<i>Миниш</i>