

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «ЛАСТОЧКА» С. ГЛИНКА**

П Р И К А З

« 24 » 07 2024г.

с. Глинка

№ 89 - ОД

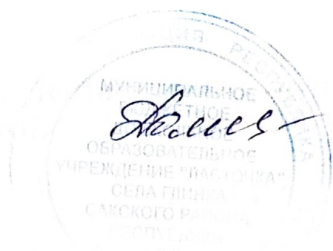
О назначении ответственного
лица за организацию питания
в МБДОУ «Ласточка» с.Глинка

Во исполнение совместного приказа министерства образования, науки и молодежи Республики Крым и Межрегионального управления Роспотребнадзора по Республике Крым и городу Севастополю от 24.12.2014г. №412 и методических рекомендациях по организации питания в дошкольных и общеобразовательных организациях Республики Крым, с целью улучшения руководства и контроля за качеством и эффективностью организации питания детей в МБДОУ, выполнения Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» (утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15 мая 2013 г. № 26) Постановление от 27.10.2020 г. №32 об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3\2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения.

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить ответственной за организацию питания детей медсестру Вилиляева Э.А.
2. Ответственному за организацию питания детей:
 - 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.
 - 2.7. Осуществлять координацию вопросов организации питания посредством мониторинга:
 - 2.7.1. Выполнение норм питания детей.
 - 2.7.2. Качество продуктов, поступающих с базы.
 - 2.7.3. Технология приготовления пищи.
 - 2.7.4. С-витаминизация блюд.
 - 2.7.5. Соблюдение графика выдачи пищи с пищеблока.
 - 2.7.6. Соблюдение детьми правил личной гигиены и воспитание культурно-гигиенических навыков во время принятия пищи.
 - 2.7.7. Санитарно-гигиеническое состояние пищеблока.
 - 2.7.8. Соблюдение персоналом правил санитарии и личной гигиены.
 - 2.7.9. Ведение документации по организации питания.
3. Контроль за выполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий



В.Д.Долженкова

Ознакомлена: 24.07.2025г.

Виллева Э.А. 