

Управление образования, молодежной политики и спорта  
администрации Амурского муниципального района  
Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
детский сад комбинированного вида № 21 г. Амурска  
Амурского муниципального района  
Хабаровского края

ПРИКАЗ

27.08.2021

№ 139-Д

Об обеспечении качества питания  
в 2021-2022 учебном году

С целью организации сбалансированного рационального питания детей и сотрудников в учреждении, строго выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2021-2022 учебном году ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовывать питание детей в учреждении в соответствии с 10-ти дневным меню для организации питания детей с 1 до 7 лет, посещающих дошкольное учреждение с 12 часовым режимом функционирования в соответствии с СанПиН, Уставом учреждения.

2. Утвердить план мероприятий по контролю за организацией питания детей на 2021-2022 учебный год (приложение 1).

3. Поварам Виль А.А., Масленниковой И.Е., Хамидуллиной Н.В., Щербаковой Д.В.:

4.1. Разрешается работать только по утвержденному меню.

4.2. Строго соблюдать технологии приготовления и реализации молочной, овощной и другой продукции.

4.3. Строго соблюдать санитарно-гигиенический режим в помещениях пищеблока.

4.4. Выдавать готовую продукцию только после снятия пробы членами бракеражной комиссии с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале.

5. Работникам пищеблока раздеваться в специально отведенном помещении.

6. Заместителю по АХЧ Рощиной Ю.В.:

6.1. Обеспечить необходимое количество чистящих, моющих и дезинфицирующих средств во всех цехах пищеблока и кладовой.

6.2. Осуществлять своевременную замену пришедшей в негодность посуду и столовый инвентарь.

6.3. О всех нарушениях на пищеблоке ставить в известность руководителя.

7. Кладовщику Летаевой Л.В.:

7.1. Своевременно проводить дез.обработку оборудования и инвентаря, используемого для первичной обработки овощей, складских помещений перед каждым завозом партии овощей, освободившихся мешков и другой тары.

7.2. Обеспечить раздельное хранение зимних и ранних овощей.

7.3. Своевременно перебирать овощи, зачищать капусту с целью удаления гнили и отходов.

Срок исполнения – постоянно.

8. Медицинской сестре диетической Овчарук О.А. ежедневно контролировать соблюдение следующих условий:

8.1. Надлежащее санитарно-гигиеническое содержание помещений, оборудования пищеблока, складских помещений.

8.2. Правила обработки посуды, маркировки кухонной посуды.

8.3. Личную гигиену сотрудников пищеблока.

8.4. Обеспечивать ежедневный контроль хранения продуктов и сроками реализации скоропортящихся продуктов.

8.5. Следить за соблюдением правил кулинарной обработки продуктов и технологией приготовления пищи.

9. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатели и помощники воспитателей. Во время приема пищи детьми воспитателям и помощникам воспитателей заниматься непосредственно организацией питания детей, привитием культурно-гигиенических навыков.

10. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

И.о.заведующего учреждения

*Болдина*

Е.А.Болдина