

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНО УЧРЕЖДЕНИЕ
«ДЕТСКИЙ САД «РОСИНКА» Г. НАДЫМА»

ПРИКАЗ

09.01.2018г.

№9

г.Надым

Об организации питания воспитанников МДОУ в 2018г

Руководствуясь Федеральным законом №273-ФЗ от 29.12.2012г. «Об образовании в Российской Федерации», № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с последующими изменениями) от 30 марта 1999г., СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях»; Уставом МДОУ «Детский сад» Росинка г.Надыма», Правилами внутреннего трудового распорядка МДОУ «Детский сад» Росинка г.Надыма», в целях обеспечения эффективной деятельности по организации питания воспитанников МДОУ, осуществления контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологических и санитарных норм,

п р и к а з ы в а ю:

1. Вложить ответственность за работу пищеблока МДОУ на шеф-повара Столбовую.Т.К. отсутствие шеф-повара ответственность за работу пищеблока возлагается на лицо его замещающее.
2. Работу по организации питания вести в строгом соответствии с Положением МДОУ «Детский сад» Росинка» г.Надыма».
3. Возложить на:
 - шеф-повара Столбовую.Т.К., поваров (в свою рабочую смену) Моисееву.Л.А., Худи. А.Н. персональную ответственность за качество приготовления и выдачу пищи, сохранность инвентаря и соблюдение санитарных требований;
 - кладовщика Фролкину.А.В. персональную ответственность за качество, документарное сопровождение, контроль и учет поставляемых продуктов питания;
 - кухонных рабочих персональную ответственность за санитарное состояние пищеблока, посуды,оборудования.
4. Персоналу пищеблока:
 - 4.1. Строго соблюдать правила технологической обработки продуктов и приготовления пищи.
 - 4.2. Своевременно получать необходимые по меню продукты очно по весу под роспись, не допускать использования их при малейших признаках порчи.
 - 4.3. Закладу продуктов производить согласно меню-раскладке.
 - 4.4. Ежедневно оставлять суточную пробу готовых продуктов.

4.5. Выставлять контрольное блюдо на раздачу.

4.6. Строго соблюдать график выдачи готовой пищи на группы в соответствии с нормой, согласно возрасту и количеству детей в группах.

4.7. При работе на технологическом оборудовании строго руководствоваться инструкциями по использованию оборудования и охране труда.

4.8. Помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте. Строго соблюдать график генеральной уборки, санитарно-противоэпидемические требования.

5. Вход посторонних лиц на пищеблок МДОУ допускается только с разрешения администрации и только в специальной одежде.

6. Контроль за организацией питания воспитанников МДОУ возложить на специалиста-организатора питания Стеблецову.Т.Н.

7. Контроль за соблюдением санитарно-противоэпидемических правил и нормативов на пищеблоке МДОУ и групповых ячейках возложить на заместителя заведующего АХЧ Каменецкую.Л.С., и медицинскую сестру Бессонова.О.М.

8. Контроль за соблюдением гигиенических, педагогических и эстетических требований и правил в части организации питания воспитанников групповых ячейках, работу с родителями и общественностью возложить на старшего воспитателя Яковенко.О.В.

9. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий МДОУ

«Детский сад» Росинка» г.Надыма»



Багинская.Е.И

С приказом ознакомлены:

Яковенко.О.В. [Signature]

Каменецкая.Л.С. [Signature]

Столбовая.Т.К. [Signature]

Стеблецова.Т.Н. [Signature]