



**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 14 ГОРОДА СЛАВЯНСКА - НА – КУБАНИ
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
СЛАВЯНСКИЙ РАЙОН**

ПРИКАЗ

От 11.01.2021 года

№ 20

г. Славянск-на-Кубани

Об усилении контроля за организацией питания .

В связи с вступлением в силу с 01.01.2021 года СанПин :

- (СП 2.4. 3648-20) «Санитарно – эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения , отдыха и оздоровления детей и молодежи» ;

- (СП 2.3/2.4.3590-20):«Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» утвержденного главным санитарным врачом РФ и в целях усиления контроля за организацией питания ,приказываю

1 Заместителю заведующей по АХР – Маниной Оксане Анатольевне усилить контроль за санитарным состоянием всех помещений ДОУ.

- своевременно обеспечивать группы и пищеблок средствами индивидуальной защиты ,дезинфицирующими и моющими средствами.

2. Старшей медицинской сестре:

-завести и своевременно заполнять всю необходимую документацию по питанию, согласно новым СанПиН.

- строго выполнять утвержденное десятидневное меню;

- ежедневно присутствовать на пищеблоке на закладке основных продуктов питания;

- осуществлять ежедневный обход групп , с целью контроля за организацией питания , доведения нормы питания до каждого ребенка во время кормления

,количеством пищевых отходов и выполнением всех санитарно - эпидемиологических правил.

3. Старшему воспитателю – Слабой Татьяне Викторовне усилить контроль за работой воспитателя по привитию детям культурно – гигиенических навыков, сервировке столов.

4. Воспитателям всех возрастных групп доводить до каждого ребенка положенную норму питания во время кормления (завтрак, 2 –й завтрак, обед и полдник), во время кормления использовать средства индивидуальной защиты .

5. Всем младшим воспитателям :

- строго соблюдать нормы раздачи пищи и правила сервировки столов во время приема пищи и все санитарные требования, направленные на предупреждения распространения инфекции по СОУИД – 19.работать с использованием средств индивидуальной защиты: перчаток и одноразовых масок;

- ежедневно вести журнал контроля пищевых отходов, журналы по дезинфекции посуды ,по обработке поверхностей и графика проветривания.

6. Кладовщику:

- усилить контроль за качеством поступающей продукции в ДООУ, наличием сертификатов и накладных;

-подавать заявки на продукты питания согласно утвержденному графику и в соответствии с заключенным муниципальным контрактом;

- не нарушать сроки реализации продуктов и принцип товарного соседства во время хранения продуктов на складе.

7.. Шеф – повару:

- Осуществлять ежедневный контроль за санитарным состоянием пищеблока ,за ношением и использованием средств индивидуальной защиты всеми работниками пищеблока.

- Следить строго за технологией приготовления всех блюд;

- Осуществлять выдачу продуктов питания согласно утвержденным нормам;

- Ежедневно заполнять журнал учета выдачи продуктов со склада на пищеблок.

8 Кухонной рабочей :

- строго выполнять графики генеральных уборок всех цехов пищеблока;

- своевременно и качественно мыть посуду, оборудование, инвентарь, ванны, раковины, пол, стены с применением дез средств;

- строго соблюдать правила личной гигиены, следить за своим внешним видом, работать в средствах индивидуальной защиты;

9. Всем поварам точно производить подготовку и закладку продуктов питания согласно меню – раскладке. Готовить блюда согласно технологическим картам. Строго соблюдать все санитарные правила, работать в средствах индивидуальной защиты.

10. Контроль за выполнением данного приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ д/с № 14



Т. В. Боюр.