

**Муниципальное бюджетное дошкольное
образовательное учреждение «Солнышко»
села Суворовское Республики Крым**

.....

ПРИКАЗ

05.04.2021 г

№51

с. Суворовское

**Об организации контроля
за качеством питания
воспитанников МБДОУ «Солнышко»
с. Суворовское в 2021 году**

На основании СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» и СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», с целью контроля за сохранностью продуктов, сроками их реализации, качеством приготовления пищи, рациональности составления меню, стоимости питания на одного ребенка в месяц, а также с целью обеспечения качества питания в ДОУ, предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить перечень Мероприятий ежедневного контроля администрацией МБДОУ «Солнышко» с. Суворовское на пищеблоке. (Приложение № 1)

2. Поварам Майстер Н.А. и Красновой Л.М.: обеспечить следующий комплекс мероприятий в помещении пищеблока:

2.1. Строгое соблюдение санитарно-гигиенического режима в помещениях пищеблока.

2.2. Строгое соблюдение технологии приготовления и реализацией молочной, мясной, овощной и другой продукции.

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

3. Ответственному за питание бухгалтеру Гусевской Н.В. ежедневно контролировать соблюдение следующих условий:

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

3.2. Правила обработки посуды, маркировки кухонной посуды.

3.3. Личную гигиену сотрудников пищеблока.

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

4. Кладовщику Аблаевой Лиле Аблякимовне

4.1. Обеспечивать ежедневный контроль за хранением продуктов и сроками реализации скоропортящихся продуктов.

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

4.3. Обеспечить раздельное хранение зимних и ранних овощей.

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

5. Заведующему хозяйством Денисламовой С.Ю.

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

Осуществлять своевременную замену пришедшего в негодность столового инвентаря и посуды.

4.3. Следить за исправностью оборудования на пищеблоке.

5. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ «Солнышко»

с. Суворовское



И.П. Полищук

С приказом ознакомлены: