

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

.....

ПРИКАЗ

12.11.2020 г.

с. Суворовское

№ 130

**Об организации контроля
за качеством питания
воспитанников МБДОУ «Солнышко»
с. Суворовское в 2020 году**

На основании 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 рекомендаций по организации питания в дошкольных и общеобразовательных организациях Республики Крым, 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)

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. Повару Бычиной Ю.С.:

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.

2.4 . Обеспечить раздельное хранение зимних и ранних овощей.

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

3. Медсестре Серёжченко Е.А. 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. Обеспечивать ежедневный контроль за хранением продуктов и сроками реализации скоропортящихся продуктов.

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

4 Заведующему хозяйством Денисламовой С.Ю.

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

4.2. Осуществлять своевременную замену пришедшего в негодность столового инвентаря и посуды.

5. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ «Солнышко»

с. Суворовское



И.И. Полищук

С приказом ознакомлены:

Бычина Ю.С.

12.11.2020г.

Денисламова С.Ю.

12.11.2020г.

Серёжченко Е.А.

12.11.2020г.