

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

.....

ПРИКАЗ

20.12.2021 г

№162

с. Суворовское

**Об организации контроля
за качеством питания
воспитанников МБДОУ «Солнышко»
с. Суворовское в 2021-2022 г.г.**

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 2.4.3648-20 «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, а так же в связи с отпуском медицинской сестры Василичишиной Алины Николаевны

ПРИКАЗЫВАЮ:

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

2. Поварам Ибрагимовой Э.Э. 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.
- 2.4 . Обеспечить раздельное хранение зимних и ранних овощей.
- 2.5 . Своевременно перебирать овощи, зачищать капусту с целью удаления гнили и отходов.

3. Бухгалтеру Гусевкой Наталии Валерьевне 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.

5. 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.

6. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

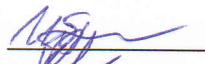
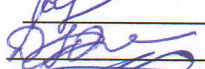
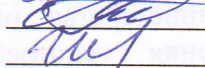


Заведующий МБДОУ «Солнышко»

с. Суворовское



Полищук И.П.

С приказом ознакомлены:

 Ибрагимова Э.Э.
 Краснова Л.М.
 Денисламова С.Ю.
 Василичишина А.Н.
 Аблаева Л.А.