



**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 65 комбинированного вида»**

367009 г. Махачкала, ул. Чайковского 8-а,

Тел. 69-48-76, e-mail: mkl-mdou65@yandex.ru

«11» января 2021 г.

**Приказ №4 –П
«Об организации питания в МБДОУ № 65
в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20»**

На основании нормативных документов:

- ✦ Закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 №273-ФЗ ,
- ✦ СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», а так же в целях соблюдения сбалансированных норм питания

П Р И К А З Ы В А Ю:

1. Назначить ответственным лицом за организацию питания старшую медсестру Сулейманову Д. Г.
2. Старшей медсестре Сулеймановой Д. Г. :
 - 2.1. Контролировать соблюдение графика выдачи готовых блюд с пищеблока в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
 - 2.2. Ежедневно контролировать соблюдение следующих условий:
 - надлежащее состояние пищеблока, складских помещений,
 - оформление и ведение соответствующей документации по питанию,
 - соблюдение сотрудниками ДОУ правил личной гигиены (внешний вид работника, чистота одежды и др.)
 - технологию приготовления блюд,
 - оценку качества готовых блюд, снятие пробы (бракераж готовой пищи), проведение профилактической витаминизации
 - правила отбора и хранения суточной пробы пищи
 - правила хранения и сроки реализации продуктов,
 - информирование родителей о питании детей согласно п. 8.1.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
 - организацию обработки тары, кухонной посуды и производственного инвентаря, наличие и использование моющих и дезинфицирующих средств.
 - регулярность и качество проведения текущей, генеральной уборки пищеблока.

3. Завхозу Мугадовой Х. А.:

3.1. Строго соблюдать требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20 к условиям хранения продуктов в продуктовой и овощной кладовых;

3.2. Строго соблюдать денежные нормы питания на детей,

3.3. Не допускать к приему пищевые продукты:

– без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность,

– с истекшим сроком хранения,

– признаками недоброкачества,

– не имеющих маркировку.

3.4. Соблюдать правила и нормы санитарного состояния кладовых: условия хранения продуктов (количество кладовых, их оборудование, правила товарного соседства, сроки хранения сыпучих продуктов, овощей).

3.5. Соблюдать сроки реализации скоропортящихся и особо скоропортящихся пищевых продуктов, температурный режим в холодильных установках.

3.6. Своевременно производить заказ продуктов согласно утвержденному 10-дневному меню.

3.7. Вести своевременно соответствующую документацию

3.8. Ежемесячно проводить сверку остатков продуктов питания с бухгалтером.

3.9. Контролировать исправность систем электро и водоснабжения, канализации

4. Зам. зав. Шалыгиной Н. А., ст. м/с Сулеймановой Д. Г.:

4.1. Контролировать организацию приема пищи в группах:

– условия приема пищи, сервировка столов,

– культуру еды, культуру поведения за столом,

– информирование детей о правильной и вкусной пище и т.д.

– соблюдение правил личной гигиены детей, условия для мытья рук.

– объемы и температуру блюд, аппетит у детей, наличие остатков пищи.

– организацию питьевого режима.

5. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Руководитель МБДОУ №65

Абдуллаева Р.Х

С приказом ознакомлены:

