

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное
учреждение детский сад №7 «Журавушка» г. Охи
(МБДОУ детский сад №7 «Журавушка» г. Охи)

ПРИКАЗ

30.12.2021

№ 206 - ОД

О назначении ответственного за организацию
питания и питьевой режим
обучающихся МБДОУ детский сад №7 «Журавушка» г. Охи

В соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования
к организации общественного питания населения», в целях организации питания
обучающихся

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить ответственным за организацию питания и питьевой режим обучающихся с 10.01.2022 медицинскую сестру, шеф-повара С.С. Усикову
2. Ответственному за организацию питания и питьевой режим обучающихся выполнять обязанности, указанные в приложении к настоящему приказу в течении всего срока назначения.
3. Делопроизводителю Е.В. Котиковой ознакомить ответственных с настоящим приказом под подпись.
4. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ

детский сад №7 «Журавушка» г. Охи



А.Е. Шкилева

В дело № 01-58 за 2021

Перечень обязанностей ответственного за организацию питания МБДОУ детский сад №7 «Журавушка» г. Охи

1. Организовать предоставление питания воспитанникам:

- сверять ежедневное меню с основным меню, направлять его на подписание заведующему и размещать в установленном месте.

2. Осуществлять контрольные мероприятия по предоставлению питания детям:

- вести ежедневный учет воспитанников, получающих питание;
- ежеквартально готовить и предоставлять заведующему статистическую информацию о получении питания воспитанниками по возрастным категориям на основании табелей учета, предоставляемых воспитателями групп;
- вести ведомость контроля за рационом питания отдельно для каждой возрастной категории.

3. Вести просветительскую работу:

- оформить стенд о формировании у воспитанников основ здорового и правильного питания, культуры приема пищи;
- обновлять материалы информационного стенда по питанию;
- готовить методические материалы для организации и проведения мероприятий по вопросам здорового питания для воспитанников, их родителей (законных представителей);
- координировать работу воспитателей и педагогов по формированию у детей культуры питания.

4. Контролировать качество пищевой продукции:

- следить за выполнением контрольных мероприятий программы производственного контроля;
- проверять наличие всех необходимых документов от поставщика продуктов питания;
- осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством питания;
- вносить предложения по улучшению организации питания;
- вносить заведующему предложения с обоснованием причин о привлечении работников к ответственности;
- контролировать условия хранения продуктов (количество кладовых, соблюдение правил товарного соседства, сроки хранения).
- Контролировать соблюдение сроков реализации скоропортящихся и особо скоропортящихся пищевых продуктов /температурный режим в холодильных установках.

5. Осуществлять контрольные функции:

- Контролировать взаимодействие с хозяйствующими субъектами, поставляющими пищевые продукты, в том числе формировать и своевременно направлять заявку на поставку рационов питания и питьевой воды;
- осуществлять постоянный контроль за санитарным состоянием пищеблока;
- проверять чистоту буфетных, сервировку столов, внешний вид персонала.