

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ГЕРОЙСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА»
САКСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

ПРИКАЗ

от 30.08.2024 г.

№ 29-О

с. Геройское

**«О назначении ответственного лица
за организацию питания в детском
саду "Пчёлка" с. Геройское»**

На основании выполнения Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (утвержденного постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. №32) с целью качественного выполнения норм и технологий приготовления пищи и методических рекомендаций №2.4.0180-20 от 18.05.2020 г.

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить ответственной за организацию питания детей в детском саду "Пчёлка" заместителя директора по ДО, руководителя структурного подразделения Исмаилову Э.Э., медсестру Исаеву Ж.Н.
2. Ответственному за организацию питания детей Исмаиловой Э.Э.:
 - 2.1. Оработать режим и график питания детей, контролировать соблюдение режима питания согласно санитарным нормам.
 - 2.2. Снимать пробу с готовых блюд непосредственно из котла за 30 минут до выдачи пищи.
 - 2.3. Принимать участие в бракераже готовой продукции.
 - 2.4. Осуществлять консультативную помощь персоналу, который организует питание детей, по вопросам санитарного, гигиенического и эстетического воспитания.
 - 2.5. Осуществлять координацию вопросов организации питания посредством мониторинга:
 - 2.5.1. Выполнение норм питания детей.
 - 2.5.2. Технология приготовления пищи.
 - 2.5.3. С-витаминизация блюд.
 - 2.5.4. Соблюдение детьми правил личной гигиены и воспитание культурно-гигиенических навыков во время принятия пищи.
 - 2.5.5. Ведение документации по организации питания.
3. Ответственному за организацию питания детей медсестре Исаевой Ж.Н.:
 - 3.1. Снимать пробу с готовых блюд непосредственно из котла за 30 минут до выдачи пищи в случае отсутствия заместителя директора по ДО.
 - 3.2. Вести контроль за снятием суточных проб в объеме порции ребенка дошкольного возраста.

- 3.3. Вести контроль за качеством продуктов, поступающих с базы (наличие соответствующих сопроводительных документов (удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, документов ветеринарно-санитарной экспертизы, документов изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающих их происхождение, сертификата соответствия, декларации соответствия)).
- 3.4. Соблюдать график выдачи готовой продукции.
- 3.5. Вести контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока, складских помещений.
- 3.6. Вести наблюдение за соблюдением персоналом правил санитарии и личной гигиены.
- 3.7. Не допускать к реализации пищевых продуктов, не имеющих маркировки, с истекшим сроком годности, с признаками недоброкачества.
- 3.8. Придерживаться требований санитарного законодательства при организации хранения продуктов питания, осуществлять их учет в книге учета.
4. Контроль за выполнением приказа оставляю за собой.

Директор



Э.Л.Тохтарова

С приказом ознакомлены:

Исмаилова Э.Э. Исмаилова Э.Э. «30» августа 2024 г.

Исаева Ж.Н. Исаева Ж.Н. «30» августа 2024 г.