

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
Полевского городского округа  
«Детский сад № 54 комбинированного вида»**

---

**П Р И К А З**

25.01.2023

№ 22 – Д

**О назначении ответственных лиц за организацию питания**

С целью организации сбалансированного рационального питания детей и сотрудников в учреждении, осуществления контроля организации питания воспитанников, соблюдения санитарно – гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи, строгого выполнения и соблюдения правил техники безопасности в 2023 году

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Назначить ответственных лиц по осуществлению контроля за организацией питания в учреждении старших воспитателей Тихонову П.А., Вторыгину Н.В. по адресам осуществления образовательной деятельности;

2. Тихоновой П.А., Вторыгиной Н.В. – старшим воспитателям осуществлять контроль за созданием условий в группах по организации питания в соответствии с возрастом (маркировка столов и стульев, сервировка, правильность использования посуды, столовых приборов и т.д.);

3. Назначить ответственных за организацию питания в каждой возрастной группе по адресам осуществления образовательной деятельности: воспитателей и младших воспитателей по адресам осуществления образовательной деятельности;

4. Воспитателям и младшим воспитателям по адресам осуществления образовательной деятельности во время приема пищи заниматься непосредственно организацией питания с привитием культурно – гигиенических навыков;

5. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатели и младшие воспитатели;

6. Ответственность за организацию питания на пищеблоке несут работники пищеблока;

7. Работникам пищеблока необходимо:



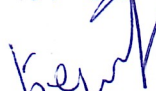


7.1. строго соблюдать технологию приготовления блюд;

- 7.2. выдавать готовую продукцию только после снятия пробы и записью с обязательной отметкой вкусовых качеств в журнале членами бракеражной комиссии;
- 7.3. раздеваться в специально отведенном месте;
- 7.4. на пищеблоке необходимо иметь:
  - документы, утвержденные обслуживающей организацией;
  - медицинскую аптечку;
  - график выдачи готовых блюд;
  - нормы готовых блюд, контрольное блюдо;
  - суточную пробу за 2 суток и т.д.
8. Работникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении разрешается работать только по утвержденному меню;
9. Ответственность за своевременную доставку продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых продуктов, обнаружение некачественных продуктов или их недостача несут работники пищеблока;
10. При необходимости оформляется акт, который подписывается представителями образовательного учреждения и работниками пищеблока;
11. Всем работникам усилить контроль за организацией питания воспитанников в учреждении, посещающих дошкольное образовательное учреждение с 12-ти часовым режимом функционирования;
12. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Заведующий

С приказом ознакомлены:



 Н.И. Пронина  
 Н.В. Вторыгина  
 П.А. Тихонова  
 И.В. Берсенева  
 М.В. Вишнева