## МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЦЕНТР РАЗВИТИЯ РЕБЕНКА - ДЕТСКИЙ САД № 6 МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ЩЕРБИНОВСКИИ РАЙОН СТАНИЦА СТАРОЩЕРБИНОВСКАЯ

## ПРИКА3

от «09» января 2023 года

№ 47

ст-ца Старощербиновская

## Об обеспечении качества питания в ДОУ

С целью обеспечения качества питания в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении центр развития ребенка — детский сад № 6 муниципального образования Щербиновский район станица Старощербиновская и предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний, **приказываю**:

- 1. Поварам Меркуловой Е.А., Шершуновой О.В. обеспечить следующий комплекс мероприятий в помещении пищеблока:
- 1.1. Строгое соблюдение санитарно-гигиенического режима в помещениях пищеблока.
- 1.2. Строгий контроль соблюдения технологии приготовления и реализацией молочной, овощной и другой продукции.

Срок исполнения: постоянно

- 2. Заведующему хозяйством Березовской Е.А.:
- 2.1. Обеспечить необходимое количество чистящих, моющих и дезинфицирующих средств во всех цехах пищеблока и в кладовой.
- 2.2. Осуществлять своевременную замену пришедший в негодность столовый инвентарь и посуду.

Срок исполнения: постоянно

- 3. Кладовщику Березовской Е.А. и кухонному рабочему:
- 3.1. Своевременно проводить соответствующую обработку оборудования и инвентаря, используемого для первичной обработки овощей, складских помещений перед каждым завозом партии овощей, освободившихся мешков и другой тары.
  - 3.2. Обеспечить раздельное хранение зимних и ранних овощей.
- 3.3. Своевременно перебирать овощи, зачищать капусту с целью удаления гнили и отходов.

Срок исполнения: постоянно

4. Ответственному за питание Березовской Е.А., ежедневно контролировать соблюдение следующих условий:

- 4.1. Надлежащее санитарно-гигиеническое содержание помещений, оборудования пищеблока, складских помещений.
  - 4.2. Правила обработки посуды, маркировки кухонной посуды.
  - 4.3. Личную гигиену сотрудников пищеблока.
- 4.4. Обеспечивать ежедневный контроль хранения продуктов и сроками реализации скоропортящихся продуктов.
- 4.5. Следить за соблюдением правил кулинарной обработки продуктов и технологией приготовления пищи.

Срок исполнения: постоянно

- 5. Комиссии по питанию проводить периодический осмотр технологического и холодильного оборудования 1 раз в год, с составлением акта. Срок исполнения: постоянно.
  - 6. Контроль исполнения данного приказа оставляю за собой.

Заведующий муниципального бюджетного Дошкольного образовательного учреждения центр развития ребенка - детский сад № 6 муниципального образования Щербиновский район станица Старощербиновская

С.А. Сюсюкало

С приказом	ознакомлены:
/_	
/_	
/_	
/_	