



МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 2 ГОРОДА ЕЙСКА
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ЕЙСКИЙ РАЙОН

ПРИКАЗ

«03» апреля 2025 г.

№ 82 - ОД

г. Ейск

**О назначении ответственного за организацию питания воспитанников
МБДОУ ДС № 2 г. Ейска МО Ейский район**

В соответствии с СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», положением об организации питания воспитанников, с целью обеспечения социальных гарантий воспитанников учреждения, организации сбалансированного рационального питания детей в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с основным меню, выполнением норм и калорийности, охрану и укрепления здоровья воспитанников, а также осуществления контроля по данному вопросу

п р и к а з ы в а ю:

1. Назначить ответственных за организацию питания воспитанников в ДОО кладовщика Выборову Зою Владимировну (корпус К. Маркса) и заведующего хозяйством Красикову Оксану Николаевну (корпус Янышева).

2. Ответственным за организацию питания кладовщику Выборовой Зое Владимировне (корпус К. Маркса) и заведующему хозяйством Красиковой Оксане Николаевне (корпус Янышева), в целях обеспечения контроля за организацией питания дошкольников:

- осуществлять контроль за соблюдением правил приема и хранения продуктов питания, поступающих на пищеблок, а также требований к кулинарной обработке и условиям их хранения;

- обеспечить безопасность и сохранность пищевой ценности продуктов питания на всех этапах оборота;

- обеспечить своевременное и обязательное прохождение работникам пищеблока медицинских профилактических осмотров;

- вести специальную документацию в соответствии с СП 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 2.4.3648-20; вести отбор бракеражных проб согласно инструкции;

- вести контроль за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке, осуществлять отбор суточной пробы от каждой партии приготовленной пищевой продукции в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда,

биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции).

- суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2 °С до +6 °С.

- производить измерение температуры готовых блюд,

- составлять акты об уменьшении выхода порций,

- акт об утилизации и возврате продуктов питания.

3. На время отсутствия ответственных за организацию питания кладовщика Выборовой Зои Владимировны (корпус К. Маркса) и заведующего хозяйством Красиковой Оксаны Николаевны (корпус Янышева) назначить ответственных за питание поваров Налимову О. Н. (корпус К. Маркса), Зива Л.И. (корпус Янышева).

4. Приказ № 109 от 13 августа 2024г считать недействительным.

5. Приказ № 82 – ОД от 03.04.2025г вступает в силу со дня подписания.

6. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Исполняющий обязанности заведующего

Л. Л. Лях

С приказом ознакомлен:

« _____ » _____ 2025 г

Л.И. Зива

« _____ » _____ 2025 г

О.Н. Налимова

« _____ » _____ 2025 г

О. Н. Красикова

« _____ » _____ 2025 г

З. В. Выборова