

муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 55» по ОКПО

Код
26208235

Приказ

Номер документа	Дата составления
39/2	06.02.2024

**О назначении ответственных за организацию
питания и питьевой режим воспитанников МАДОУ № 55**

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

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить ответственными за организацию питания и питьевой режим воспитанников

Милютину Анну Сергеевну – заместителя заведующего по административно-хозяйственной работе.


Спиридонову Людмилу Андреевну – кладовщика

Черкашину Ларису Владимировну - секретаря

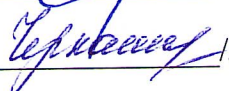
2. Ответственному за организацию питания и питьевой режим воспитанников выполнять обязанности, указанные в приложении к настоящему приказу

3. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий МАДОУ № 55  /М.В.Федотко/

С приказом ознакомлены:  /А.С.Милютина/

 /Л.А.Спиридонова /

 /Л.В.Черкашина/



Перечень обязанностей ответственного за организацию питания МАДОУ № 55

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;
- 1 раз в десять дней вести ведомость контроля за рационом питания воспитанников, с последующим проведением анализа рациона питания воспитанников по возрастным категориям групп;

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 по принципам ХАССП;
- 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.

5. Осуществлять контрольные функции:

- проводить ежедневный осмотр работников пищеблока и младших воспитателей на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. С занесением результатов в гигиенический журнал;
- осуществлять постоянный контроль за санитарным состоянием пищеблока;
- проверять чистоту буфетных, сервировку столов, внешний вид персонала.