

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад №120» г. Перми  
(МАДОУ «Детский сад № 120» г. Перми)

**ПРИКАЗ**

08 июня 2022 г.

№ 236

г. Пермь

**О назначении ответственного  
за организацию питания  
и питьевой режим воспитанников**

В соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», статьями 60.2 и 151 Трудового кодекса Российской Федерации, дополнительным соглашением от 08.06.2022 № б/н к трудовому договору от 01.06.2022 № 42

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Назначить ответственным за организацию питания и питьевой режим воспитанников на период с 08.06.2022 по 07.06.2025 заместителя заведующего Задворную Наталью Владимировну.

2. Ответственному за организацию питания и питьевой режим воспитанников:

- пройти профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию с отрывом от работы в ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии г.Перми».
- выполнять обязанности, указанные в приложении 1 к настоящему приказу.

3. Настоящий приказ вступает в силу со дня подписания.

4. Секретарю Шеиной Т.В. ознакомить заместителя заведующего Задворную Наталью Владимировну с настоящим приказом под подпись.

5. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий \_\_\_\_\_

М.В. Верховланцева

## **Перечень обязанностей ответственного за организацию питания воспитанников**

### **1. Организовать предоставление питания воспитанникам:**

- согласовывать основное (организованное) меню и ежедневное меню с заведующим и размещать их в установленном месте.

### **2. Осуществлять контрольные мероприятия по предоставлению питания детям:**

- вести ведомость контроля за рационом питания отдельно для каждой возрастной категории.

### **3. Вести просветительскую работу:**

- оформить стенд о формировании у воспитанников основ здорового и правильного питания, культуры приема пищи;
- обновлять материалы информационного стенда по питанию;
- контролировать подготовку ответственными лицами методических материалов для организации и проведения мероприятий по вопросам здорового питания для воспитанников, их родителей (законных представителей).

### **4. Контролировать качество пищевой продукции:**

- следить за выполнением контрольных мероприятий программы производственного контроля;
- 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;
- осуществлять контроль за принятием от поставщиков продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность;
- осуществлять контроль за строгим соблюдением сроков хранения и реализации пищевых продуктов, установленных производителем;
- осуществлять контроль за соблюдением точности технологических процессов при приготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий (не допускать пересечения потоков сырья и готовой продукции);
- осуществлять контроль за обработкой продукции в соответствии с маркировкой разделочного инвентаря и технологического оборудования;
- осуществлять контроль за строгим соблюдением режимов мытья посуды, тары;

- осуществлять контроль за обработкой яйца, используемого для приготовления блюд, осуществлением в строгом соответствии с требованиями санитарных правил с применением дезинфицирующих средств;
- осуществлять контроль за строгим соблюдением санитарных требований по приготовлению кулинарных изделий, в рецептуру которых входят сырые яйца, мясо и птица;
- осуществлять контроль за недопущением совместного хранения и реализации сырых продуктов (мяса, птицы, рыбы, морепродуктов, яиц) и полуфабрикатов из них совместно с готовыми к употреблению продуктами;
- осуществлять контроль за недопущением к работе лиц, не прошедших предварительные при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры и гигиеническое обучение.

#### **5. Осуществлять контрольные функции:**

- осуществлять постоянный контроль за санитарным состоянием пищеблока;
- проверять чистоту буфетных, сервировку столов, внешний вид персонала;
- проведением уборок во всех помещениях пищеблоков ДООУ с использованием дезинфицирующих средств, разрешенных к применению в детских учреждениях по режиму дезинфекции при вирусных инфекциях;
- соблюдением правил личной гигиены персоналом пищеблоков, санитарно-гигиенических и технологических требований при изготовлении кулинарных изделий и организации питьевого режима;
- соблюдением правил личной гигиены персоналом пищеблока и сотрудниками ДООУ;
- обеспечением ежедневного осмотра персонала пищеблока медицинским работником перед началом работы;
- незамедлительным отстранением от работы лиц с признаками острых заболеваний, в том числе кишечных инфекций.
- обеспечить проведение обследований сотрудников ДООУ, связанных с раздачей блюд, на выявление наиболее распространенных возбудителей острых кишечных инфекций (ОКИ-скрин).