

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Начальная школа – детский сад № 9»**

**П Р И К А З**

29.08.2022 г.

№ 70 -О

г. Магадан

**«О назначении ответственных лиц  
за организацию питания и приёма  
продуктов на 2022-2023 учебный год»**

В целях улучшения качества питания в МБОУ «НШ-ДС №9», выполнения санитарных правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 с 01.09.2022 года:

**приказываю:**

1. Назначить ответственного за организацию питания в МБОУ «НШ-ДС № 9» на 2022-2023 учебный год, за работу с поставщиками, прием продуктов питания в МБОУ, оформление необходимой документов на руководителя АХП Драч Н.Г.
2. Руководителю АХП Драч Н.Г.:
  - осуществлять закупку продуктов питания, соблюдая перечень рекомендованных продуктов, согласно СанПин 2.3/2.4.3590-20 – постоянно;
3. Кладовщику Коломиец Л.Г.:
  - прием продукции проводить только при наличии четкой печати и сертификата качества продукции – постоянно;
  - продукты выдавать лично, согласно меню-требованию на следующий день до 16.00 – постоянно;
  - строго следить за закрытием склада в течении рабочего времени, не допускать нахождение посторонних лиц и сотрудников на пищеблоке и в складских помещениях – постоянно.
4. Поварам Фомичевой О.И. и Шаповал Г.М.:
  - строго производить закладку продуктов согласно меню – требованию и выданным продуктам – постоянно;
  - не допускать нахождение сотрудников или посторонних лиц на пищеблоке без спецодежды;
  - выдавать пищу младшим воспитателям только в спецодежде и по графику;
  - строго соблюдать правила технологической обработки продуктов и приготовления пищи;
  - ежедневно оставлять суточную пробу готовых продуктов питания;
  - выставлять контрольное блюдо на раздачу;

- соблюдать график выдачи пищи с пищеблока согласно возрасту и количеству детей;
- отходы пищевым продуктов сохранять до конца рабочего времени;
- работать в соответствии с 10-дневным меню, с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания;
- составлять ежедневно меню-требование установленного образца с учетом состояния здоровья детей, с указанием выхода блюд для разного возраста;
- организацию замены продуктов на равноценные по составу, в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов.

5. Воспитателям групп:

- ежедневно вывешивать в уголках для родителей меню в группах

6. Медсестре Ромашко Л.Г.:

- проведение С-витаминации третьего блюда непосредственно перед раздачей (весна-осень)
- контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов - постоянно
- ведения контроля санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, их хранение, маркировка и правильное использование по назначению, их обработка – постоянно.

7. Кухрабочим Фомичевой О.И. и Шаповал Г.М.:

- помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте согласно графику уборки, соблюдать санитарные правила.

8. Всем работникам пищеблока:

- своевременно проходить медосмотр;
- неукоснительно выполнять внутреннего трудового распорядка, должностную инструкцию, инструкцию по ОТ и ТБ.

9. Довести данный приказ д сведения работников.

10. Общий контроль оставляю за собой.

Директор



Е.И. Добровольская

Шаповал Г.М.		
Фомичева О.И.		
Драч Н.Г.		
Ромашко Л.Г.		