

ПРИКАЗ

11.01.2021

№ 48

г. Коряжма

Об утверждении
Положения об организации питания в МДОУ
«Центр развития ребенка – детский сад
№14 «Малышок»

В соответствии с Постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 128.09.2020 № 28, Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.1. 3049-13, Федерального закона «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ (с изменениями), устава учреждения, в соответствии со статьями 37, 41 и 79 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Считать утратившим силу «Положение об организации питания в муниципальном дошкольном образовательном учреждении «Центр развития ребенка - детский сад №14 «Малышок» утвержденное приказом от 09.01.2018 № 45.
2. Утвердить «Положение об организации питания в муниципальном дошкольном образовательном учреждении «Центр развития ребенка - детский сад №14 «Малышок» (Положение).
3. Назначить ответственным лицом за организацию питания в ДОУ шеф-повара Т.В.Клепикову, при ее отсутствии лицо, замещающее должность шеф-повара.
- 3.1. Шеф-повару Т.В.Клепиковой, (либо лицо ее замещающее)
 - обеспечить составление разнообразного меню, соблюдая требования и специфику питания детей раннего и дошкольного возраста в соответствии с примерным десятидневным меню.
 - разрабатывать и вести документацию по организации питания в ДОУ;
 - информировать руководителя ДОУ о проблемах и нарушениях работниками пищеблока и учреждения норм и требований к организации питания детей раннего и дошкольного возраста.
 - контролировать качество поступающей продукции;
 - вести контроль за соблюдением персоналом пищеблока требований к приготовлению пищи и санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
 - проводить анализ работы по организации питания и расходу продуктов в соответствии с нормами;

