

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ПРИМОРСКОГО КРАЯ

Краевое государственное общеобразовательное бюджетное учреждение «Владивостокская (коррекционная) начальная школа-детский сад VII вида»

П Р И К А З

от 14.01.2021 г.

№ 11-О

Об организации контроля питания в 2021 году ответственными лицами

В целях обеспечения сбалансированного питания воспитанников КГОБУ Владивостокской КШ-ДС VII вида, соблюдения требований с СанПиН 2.3/2.4.3590-20; с целью строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню-требованием, а также в рамках осуществления в 2021 учебном году производственного контроля по данному вопросу

ПРИКАЗЫВАЮ:

Следовать в работе по контролю за питанием Положению об организации детского питания в КГОБУ Владивостокской КШ-ДС VII вида

1. Осуществлять питание детей в учреждении в соответствии с настоящим Положением, примерным 10-дневным меню, согласованным © территориальным отделом Роспотребнадзора. Изменения в рацион питания детей вносить только с разрешения директора..
2. Назначить Стрельникову Светлану Викторовну, медицинскую сестру. ответственным на 2021 учебный год за организацию питания в КГОБУ Владивостокской КШ-ДС VII вида
3. Стрельниковой С.В, медицинской сестре. ответственной за организацию питания в КГОБУ Владивостокской КШ-ДС VII вида осуществлять следующие виды контроля:
 - входной контроль качества и безопасности поступающих пищевых продуктов и сырья;
 - контроль на этапе хранения поступающего сырья;
 - контроль за графиком закладки продуктов;
 - контроль за графиком выдачи готовых блюд.
5. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока на 2021 год (приложение 1).
6. Утвердить график приема пищи на 2021 учебный год.
7. Возложить ответственность на воспитателей за:
 - обеспечение приема пищи детьми;
 - соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;

- формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;
- организацию питьевого режима в группах, обеспечение безопасности качества питьевой воды.

8. Возложить ответственность на шеф-повара Джумко Л.М. за:

- хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;
- правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов, в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
- выдачу готовой пищи только после снятия пробы;
- соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов);
- ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 .

9. Общий контроль за организацией питания и выполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор:



Кормишкина И.В.

С приказом ознакомлены:

Стрельникова С.В.

Джумко Л.М.

Тишина В.Ф.

Чернышёва В.С.

Лпрецкая Т.М.

Рудницкая О.Ю.

Ковалёва Н.И.

Макарова С.В.

Кострова Т.Н.

Славова Т.Ф.

Шаркова Н.А.

Резниченко Р.И.

Агоева В.С.