

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
« Ольховская прогимназия»
Ольховского муниципального района
Волгоградской области**

**ПРИКАЗ
С.Ольховка**

01.09.2021 г. № 77

**О назначении ответственных
по питанию в МБОУ «Ольховская прогимназия»**

В связи с началом нового учебного 2021-2022 года

ПРИКАЗЫВАЮ:

- 1. Назначить ответственными по питанию следующих работников:
методиста Смирнову С.Н., завхоза Ермоленко Т.В., старшего воспитателя
Алиеву Ю.Г. Ответственные за организацию питания в своей деятельности
руководствуются программно-методическими рекомендациями Министерства
здравоохранения РФ, распоряжениями и указаниями директора.**
- 2. Старший воспитатель Алиевой Ю.Г.-**
 - Контролирует санитарный режим пищеблока:**
 - наличие, достаточность, состояние технологического и холодильного оборудования, правильность его расстановки;
 - обеспеченность производственным инвентарём, кухонной и столовой посудой, разделочными досками, их маркировку и хранение;
 - организацию мытья тары, посуды и производственного инвентаря, использование моющих и дезинфицирующих средств;
 - регулярность и качество проведения текущей, генеральной уборки и санитарных дней;
 - наличие маркированного уборочного инвентаря, его хранение;
 - мероприятия по борьбе с насекомыми и грызунами;
 - сбор и хранение пищевых отходов.
 - Контролирует приём пищи:**
 - соблюдение режима питания (кратность, интервалы между приёмами);
 - организация и ведение контрольного блюда;
 - выполнение графика выдачи пищи детям.

- **Оценивает качество питания, проверяет наличие утверждённого примерного меню и картотеки блюд;**
 - **Следит за технологией приготовления пищи и качеством готовых блюд:**
 - выборочно проверяет закладку продуктов;
 - следит за соблюдением правил холодной (первичной) и тепловой обработки сырья;
 - проверяет качества готовых блюд;
- контролирует отбор и хранение суточной пробы пищи.

4. Завхоз Ермоленко Т.В.

- **- Контролирует условия транспортировки, проверяет качество поступающих пищевых продуктов, сроки их реализации и условия хранения.**
- своевременно вывешивает меню для родителей;
- ведёт документацию по разделу работы «Питание детей»;


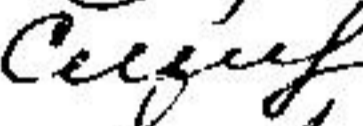


5. Ответственные за организацию питания имеют право:

- запретить выдачу испорченного блюда (свернувшееся молоко, пересоленное или подгоревшее блюдо, подпорченные овощи и фрукты и т.д.);
- требовать возвращения на базу недоброкачественных продуктов;
- запретить привоз продуктов в учреждение с базы на грязной машине.

Ответственные за организацию питания несут персональную ответственность за охрану жизни и здоровья детей, за приём недоброкачественной пищи детьми, за невыполнение обязанностей, предусмотренных должностной инструкцией.

6. Контроль за исполнением данного приказа возложить на методиста Смирнову С.Н..

**И.о. директора:
С приказом ознакомлены**

 **И.П.Ильменская**
 **С.Н.Смирнова**
 **Т.В.Ермоленко**
 **Ю.Г. Алиева**