



МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ
ГОРОД ОКРУЖНОГО ЗНАЧЕНИЯ НИЖНЕВАРТОВСК
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 27 «ФИЛИППОК»

ПРИКАЗ

«10» января 2022 г.

№10

Об обеспечении качества питания

Целью обеспечения качества питания в ДОУ, предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний, в соответствии с «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» 2.3/2.4.3590-20 Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и здоровья детей и молодежи» (зарегистрирован) Минюсте РФ №61573 от 18.12.2020.

Приказываю:

1. Обеспечить следующий комплекс мероприятий в помещении пищеблока:

1.1. Контроль за соблюдением санитарно-гигиенического режима в помещениях пищеблока.

1.2. Контроль за соблюдением технологии приготовления и реализации молочной, овощной и других продуктов.

Срок исполнения: постоянно.

Ответственные: шеф-повара Т.В. Могильная, Д.И. Мухаметдинова.

2. Заместителю заведующего по АХР Н.Н. Анисимовой, заведующему хозяйством И.А. Нестеренко:

2.1. Обеспечить необходимое количество чистящих, моющих и дезинфицирующих средств во всех цехах пищеблока и кладовой.

2.2. Проводить своевременную дезинфекционную обработку оборудования и инвентаря, используемого для первичной обработки овощей, складских помещений, перед каждым завозом партии овощей, освободившихся мешков и другой тары.

2.3. Обеспечить раздельное хранение зимних и ранних овощей (товарное соседство).

2.4. Перебирать своевременно овощи, зачищать капусту с целью удаления гнили и отходов.

2.5. Осуществлять своевременную замену пришедшей в негодность столовый инвентарь и посуду.

Срок исполнения: постоянно.

3. Контролировать ежедневно соблюдение следующих условий:

3.1. Надлежащее санитарно-гигиеническое содержание помещений, оборудования пищеблока, складских помещений.

3.2. Правила обработки посуды, маркировки кухонной посуды.

3.3. Личную гигиену сотрудников пищеблока.

3.4. Обеспечить ежедневный контроль хранения продуктов и сроков реализации скоропортящихся продуктов.

3.5. Следить за соблюдением правил кулинарной обработки продуктов и технологии приготовления пищи.

Срок исполнения: постоянно.

Ответственные: В.В. Унгурян, И.П. Джакманова.

4. Назначить комиссию в составе:

Зам. зав. по АХР – Н.Н. Анисимова;

Заведующий хозяйством – И.А. Нестеренко;

Шеф – повара: Т.В. Могильная, Д.И. Мухаметдинова;

Председатель ППО – Т.В. Мартыненко.

5. Комиссии проводить осмотр технологического и холодильного оборудования 1 раз в квартал с составлением акта.

6. Контроль за выполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий

Ю.Ю.Сингизова