

ПРИКАЗ

№ 202-ОД

29.08.2025 года

«О контроле за организацией питания в 2025-2026 учебном году»

В соответствии с Федеральным Законом №273 -ФЗ от 29.12.2012 г. «Об образовании в Российской Федерации», Постановление РФ 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";

**ПРИКАЗЫВАЮ**

1. Осуществлять контроль за :

1.1. Доставкой ,приемкой и хранением продуктов питания

Срок :постоянно

Ответственный: повар (ответственный за организацию питания в ОУ),кладовщик

1.2. Исправностью, функционированием , своевременным ремонтом оборудования пищеблока и групп задействованных при организации питания в ОУ

Срок: постоянно

Ответственный : заведующий хозяйством

1.3. Контролем температуры блюд на линии раздачи

Срок:постоянно

Ответственный : повар(а)(ответственный за организацию питания в ОУ)

1.4. Контролем : маркировки посуды, инвентаря на пищеблоке, за правильностью отбора и хранения суточных проб,соблюдением санитарных правил содержания пищеблока,обработки яиц,обеспечить

Срок: постоянно

Ответственный : повар(а)(ответственный за организацию питания в ОУ)

1.5. Осмотром работников ,занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем ,на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний с занесением результатов осмотра в журнал

Срок: постоянно

Ответственный : заведующий хозяйством

1.6. Организацию питьевого режима

Срок: постоянно

Ответственный : заместитель заведующего

1.7. Своевременное прохождение медицинских осмотров,

Срок: постоянно  
Ответственный : заведующий хозяйством

1.8. Своевременное проведение лабораторных исследований в рамках ППК, мероприятий по дератизации помещений), замену не технологического оборудования и хозяйственного инвентаря, рабочей одежды, моющих и дезинфицирующих средств,

Срок: постоянно  
Ответственный : заведующий хозяйством

1.9. Контроль и ежедневная сверка учета питающихся детей и сотрудников (табель) и предоставление сведений до 09.00 на пищеблок кладовщику для корректировки меню -требования (при необходимости)

Срок: постоянно

Ответственный : заведующий хозяйством

1.10. Организацией питания на группах в соответствии с утвержденным меню возлагается на воспитателей групп

1.11. Общий контроль за организацией питания на группах возлагается на заместителя заведующего

2. Общий контроль за организацией питания в образовательном учреждение оставляю за собой , включая: заказы питания

- ведение документации по организации питания,
  - выполнение норм питания физиологических потребностей детей в пищевых веществах ,
  - состоянием производственной базы пищеблока,
  - своевременной замены устаревшего оборудования,
  - организацию ремонтов помещений,
  - соблюдением требований санитарно эпидемиологических правил и норм,
  - организацию питания на группах,
  - обеспечения необходимым инвентарем, посудой, спецодеждой, дезрастворами и моющим средствами,
  - заключением контрактов на поставку продуктов питания,
  - информированием сотрудников о введение в действие новых нормативно-правовых документов по организации питания и локальных актов ОУ.

Заведующий ГБДОУ №39

Л.В.Лялина

МП

*Ознакомлен(а):*



№ п /п	Ф.И.О	Должность	ПОДПИСЬ
1.		Заведующий хозяйством	
2.		повар	
3.		повар	
4.		Кухонный рабочий	
5.		Заместитель заведующего	
6.		кладовщик	
7.			