

**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 учреждении оставляю за собой , включая:

- 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 моющими средствами,
- заключением контрактов на поставку продуктов питания,
- информированием сотрудников о введении 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.			