

ОРГАН МЕСТНОГО САМОУПРАВЛЕНИЯ
УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЕМ ПОЛЕВСКОГО ГОРОДСКОГО ОКРУГА
Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
Полевского городского округа «Детский сад № 49 общеразвивающего вида»

ПРИКАЗ

02.09.2024г.
город Полевской

№ 150-1

О назначении ответственного лица за организацию питания и питьевой режим в МБДОУ ПГО «Детский сад № 49 общеразвивающего вида»

В соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», в целях контроля организации питания в МБДОУ ПГО «Детский сад № 49 общеразвивающего вида»

ПРИКАЗЫВАЮ

1. Назначить ответственным лицом за организацию питания и питьевой режим воспитанников сроком на три года Кропотову Ирину Ирековну, заместителя заведующего по административно-хозяйственной части.
2. На время отсутствия И.И. Кропотовой обязанности лица, ответственного за организацию питания и питьевой режим воспитанников возложить на специалиста по охране труда Горелову М.В.
3. Ответственным лицам за организацию питания и питьевой режим осуществлять свою деятельность согласно функциональным обязанностям.
4. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой

Заведующий МБДОУ ПГО
«Детский сад № 49 общеразвивающего вида»



Т.С. Нижникова

С приказом ознакомлены:
_____ И.И. Кропотова
_____ М.В. Горелова

Приложение
к приказу МБДОУ ПГО
«Детский сад № 49»
от 02.09.2024 № 150-1

**Перечень обязанностей ответственного за организацию питания и
питьевой режим в МБДОУ ПГО «Детский сад № 49
общеразвивающего вида»**

1. Вести просветительскую работу:

- оформить стенд о формировании у воспитанников основ здорового и правильного питания, культуры приема пищи;
- обновлять материалы информационного стенда по питанию;
- готовить методические материалы для организации и проведения мероприятий по вопросам здорового питания для воспитанников, их родителей (законных представителей);
- координировать работу воспитателей и педагогов по формированию у детей культуры питания.

2. Контролировать качество пищевой продукции:

- следить за выполнением контрольных мероприятий программы производственного контроля;
- проверять наличие всех необходимых документов от поставщиков продуктов питания;
- осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством питания;
- вносить предложения по улучшению организации питания.

3. Осуществлять контрольные функции:

- взаимодействовать с поставщиками услуг по предоставлению горячего питания;
- осуществлять постоянный контроль за санитарным состоянием пищеблока;
- проверять чистоту буфетных, сервировку столов, внешний вид персонала.