Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 30 пос. Комсомольского муниципального образования Гулькевичский район

ПРИКАЗ

11.01.2021 № 4

п.Комсомольский

О назначении ответственного за организацию питания и питьевой режим обучающихся МБДОУ №30 п.Комсомольский.

В соответствии с постановлениемглавного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020г « Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и нормСанПиН 2.3/2.4.3590-20», от 28.09.2020гСанПиН 2.4.3648-20«Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», в целях организации питания обучающихся

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить положение об организации питания воспитанников МБДОУ детский сад № 30 пос. Комсомольского муниципального образования Гулькевичский район.
2. Назначить ответственным за организацию питания и питьевой режим обучающихся медицинскую сестру Белову Л.П.
3. Ответственному за организацию питания и питьевой режим воспитанников выполнять обязанности, указанные в приложении №1.
4. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий муниципальным бюджетным дошкольным образовательным учреждением детским садом № 30п.Комсомольского муниципального образования Гулькевичский район С.Н.Твердова

Твердова Светлана Николаевна

Подписан: Твердова Светлана Николаевна
DN: ИНН=232901081211, СНИЛС=00599785095, E=planoviy44fz@yandex.ru, C=RU, S=Краснодарский край, L="Гулькевичский район,п. Комсомольский ,", O=МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 30 ПОС. КОМСОМОЛЬСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ГУЛЬКЕВИЧСКИЙ РАЙОН, G=Светлана Николаевна, SN=Твердова, CN=Твердова Светлана Николаевна
Основание: Я являюсь автором этого документа
Местоположение: место подписания
Дата: 2021.02.04 14:33:12+03'00'
Foxit Reader Версия: 10.1.1

Приложение №1
к приказу МБДОУ №30
от 11.01.2021 № 4

**Перечень обязанностей ответственного
за организацию питания МБДОУ №30**

1. Организовать предоставление питания воспитанникам:
- принимать заявления от родителей (законных представителей) воспитанников о предоставлении воспитанникам льготного питания;
- собирать документы для предоставления льгот на питание;
- сверять ежедневное меню с основным меню, направлять его на подписание заведующему и размещать в установленном месте;

2. Осуществлять контрольные мероприятия по предоставлению питания детям:
- вести ежедневный учет воспитанников, получающих питание;
- ежеквартально готовить и предоставлять заведующему статистическую информацию о получении питания воспитанниками по возрастным категориям на основании табелей учета, предоставляемых воспитателями групп;
- вести ведомость контроля за рационом питания отдельно для каждой возрастной категории;

3. 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;

4. Контролировать качество пищевой продукции:
- следить за выполнением контрольных мероприятий программы производственного контроля;
- проверять наличие всех необходимых документов от поставщика продуктов питания;
- осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством питания;
- вносить предложения по улучшению организации питания;
- вносить заведующему предложения с обоснованием причин о привлечении работников к ответственности;

5. Осуществлять контрольные функции:
- взаимодействовать с хозяйствующими субъектами, поставляющими пищевые продукты, в том числе формировать и своевременно направлять заявку на поставку рационов питания и питьевой воды;
- вести ведомость учета поступления и расходования родительской платы на питание воспитанников;
- представлять отчет по питанию детей в бухгалтерию;
- осуществлять постоянный контроль за санитарным состоянием пищеблока;
- проверять чистоту буфетных, сервировку столов, внешний вид персонала;