

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 3 «Радуга» р.п. Шилово
муниципального образования – Шиловский муниципальный район
Рязанской области
(МБДОУ детский сад №3 «Радуга» р.п. Шилово)

ПРИКАЗ

от 14 января 2021 года

№ 25

**«О назначении ответственного за организацию
питания и питьевого режим воспитанников»**

В соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», в целях организации питания воспитанников

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить ответственным за организацию питания и питьевого режим воспитанников старшую медсестру Ионкину Инну Николаевну, сроком на один год.
2. Ответственному за организацию питания и питьевого режим воспитанников выполнять обязанности, указанные в приложении к настоящему приказу в течении всего срока назначения.
3. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий  Т.А. Юдина

С приказом ознакомлены:  (Ионкина И.Н.)



**Перечень обязанностей ответственного
за организацию питания и питьевого режим воспитанников**

- 1. Организовать предоставление питания воспитанникам:**
 - сверять ежедневное меню с основным меню, направлять его на подписание заведующему и размещать в установленном месте;
 - контролировать график получения пищи с пищеблока на группы.
- 2. Осуществлять контрольные мероприятия по предоставлению питания детям:**
 - вести ежедневный учет воспитанников, получающих питание;
 - ежемесячно предоставлять заведующему мониторинг организации питания;
 - вести ведомость контроля за рационом питания отдельно для каждой возрастной категории.
- 3. Вести просветительскую работу:**
 - 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:**
 - осуществлять постоянный контроль за санитарным состоянием пищеблока;
 - проверять чистоту буфетных, сервировку столов, внешний вид персонала.
- 6. Осуществлять контроль организации питьевого режима:**
 - осуществлять контроль смены кипяченой воды на пищеблоке, с последующей отметкой в Графике смены кипяченой воды;
 - проверять наличие и своевременную смену кипяченой воды на группах.