Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад «Теремок» пгт Славянка Хасанского муниципального округа

ПРИКАЗ

от 01.09.2023г № 97/2-а

О назначении ответственного за организацию питания и питьевой режим воспитанников МБДОУ «Теремок» пгт Славянка

В соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», статьями 60.2 и 151 Трудового кодекса, дополнительным соглашением к трудовому договору в целях организации питания обучающихся

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить ответственным за организацию питания и питьевой режим *воспитанников медицинскую сестру диетическую Резникову Ольгу Владимировну*

2. Ответственному за организацию питания и питьевой режим *воспитанников* выполнять обязанности, указанные в приложении к настоящему приказу в течение всего срока назначения.

4. Контроль исполнения настоящего приказа *оставляю за собой*.

Заведующий Орлова Г.Г.

С приказом ознакомлены:

Резникова О.В.

МБДОУ «Теремок» пгт Славянка

Приложение
к приказу **МБДОУ «Теремок» пгт Славянка**

Перечень обязанностей ответственного
за организацию питания **МБДОУ «Теремок» пгт Славянка**

1. Организовать предоставление питания воспитанникам:

– 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 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:

– осуществлять постоянный контроль за санитарным состоянием пищеблока;
– проверять чистоту буфетных, сервировку столов, внешний вид персонала;