



МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ  
ГОРОД ОКРУЖНОГО ЗНАЧЕНИЯ НИЖНЕВАРТОВСК  
Ханты-Мансийский автономный округ-Югра

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД №67 «УМКА»

ПРИКАЗ

31.05.2024г.

№312

Об обеспечении качества питания  
МБДОУ ДС № 67  
в летний оздоровительный период

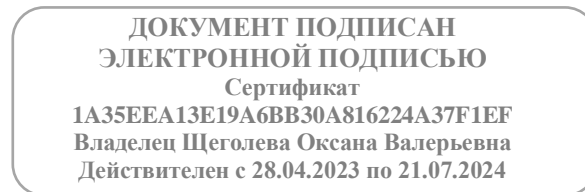
В соответствие с требованиями СанПиН 2.3-2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», примерного двухнедельного цикличного меню по организации питания, с целью обеспечения качества питания в МБДОУ ДС № 67 в летний оздоровительный период,

п р и к а з ы в а ю:

1. Заместителю заведующего Н.А.Макиной, Д.Г.Нагаевой, заведующему хозяйством В.Е.Алексееву, ответственному за организацию питания, старшему воспитателю М.Г.Александровой усилить контроль за организацией питания воспитанников МБДОУ ДС №67.
2. Ответственному за организацию питания, старшему воспитателю М.Г.Александровой до 01.06.2024г провести ревизию локальных актов по организации питания воспитанников, работников МБДОУ ДС№67 в летний оздоровительный период.
3. Шеф-повару, Т.Г.Марковой, С.В.Зуевой обеспечить организацию питания воспитанников в соответствии с требованиями СанПиН 2.3-2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», примерного двухнедельного цикличного меню.
  - 3.1. При организации питания исключить случаи нарушений:
  - 3.2. Целостности отделки помещений пищеблока,
  - 3.3. Неисправности технологического оборудования,
  - 3.4. Наличие деформированных стеллажей, затрудняющее их качественную обработку,

- 3.5. Наличие изношенного кухонного инвентаря,
  - 3.6. Нарушение маркировки посуды, инвентаря, оборудования,
  - 3.7. Хранение пищевых продуктов без соответствующих маркировочных ярлыков,
  - 3.8. Использование для мытья посуды губки, металлические мочалки, другие неустановленные средства,
  - 3.9. Слабое знание работниками пищеблока правил разведения и использования дезинфицирующих средств.
4. Контроль за выполнением приказа возлагаю на заместителя заведующего О.Ю.Косенко.

Заведующий учреждения



О.В. Щеголева