

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
(ясли-сад) № 11 «Жемчужинка» муниципального образования
городской округ Красноперекоск Республики Крым

ПРИКАЗ

от 11.01.2021г.
г. Красноперекоск

№ 40

Об утверждении локальных актов,
инструкций по организации питания

На основании Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 №28 «Об утверждении Санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 18 декабря 2020г. № 61573, с целью приведения локальных актов в соответствие с требованиями нормативных документов

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить следующие локальные акты:

1.1. Положение об организации питания воспитанников Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения (ясли-сад) № 11 «Жемчужинка» муниципального образования городской округ Красноперекоск Республики Крым

1.2. Положение о Совете по контролю за организацией питания детей муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения (ясли-сад) № 11 «Жемчужинка»

г. Красноперекоска Республики Крым;

1.3. Положение о бракеражной комиссии муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения (ясли-сад) № 11 «Жемчужинка» г. Красноперекоска Республики Крым;

1.4. Программу производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении (ясли – сад) № 11 «Жемчужинка» г. Красноперекоска Республики Крым;

1.5. Паспорт пищеблока;

1.6. Утвердить санитарный паспорт ДОУ.

2. Утвердить следующие инструкции:

2.1. Инструкция для членов бракеражной комиссии по пробе готовых блюд;

2.2. Инструкция для ответственного за бракераж скоропортящейся продукции;

2.3. Инструкция по обработке производственных столов;

2.4. Инструкция по размораживанию замороженных пищевых продуктов;

2.5. Инструкция по обработке яиц;

2.6. Инструкция по мытью емкостей для пищевых отходов;

2.7. Инструкция по обработке мест хранения хлеба;

2.8. Инструкция по обработке разборных частей технологического оборудования;

2.9. Инструкция по обработке сырых овощей и фруктов;

2.10. Инструкция по отбору суточных проб;

2.11. Инструкция по мытью плиты электрической;

2.12. Инструкция по содержанию уборочного инвентаря на пищеблоке;

2.13. Инструкция по мытью посуды ручным способом;

2.14. Инструкция по обработке холодильника;

- 2.15. Инструкция по правилам доведения до готовности в жарочном шкафу полуфабрикатов из мяса, птицы, рыбы;
 - 2.16. Инструкция по проведению генеральной уборки;
 - 2.17. Инструкция по порядку проведения профилактической дезинфекции;
 - 2.18. Инструкция по обработке рук;
 - 2.19. Инструкция по правилам пользования и надевания санитарной одежды;
 - 2.20. Инструкция по организации питьевого режима в ДОУ.
3. Делопроизводителю Рудик А.И. ознакомить ответственных лиц с документами по организации питания под роспись.
 4. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ (ясли-сад)
№11 «Жемчужинка»



О.А. Теленик

С приказом ознакомлены:

 А.И. Рудик