



МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ
ГОРОД ОКРУЖНОГО ЗНАЧЕНИЯ НИЖНЕВАРТОВСК

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ГОРОДА НИЖНЕВАРТОВСКА ДЕТСКИЙ САД № 86 «БЫЛИНУШКА»
(МАДОУ г. Нижневартовска ДС № 86 «Былинушка»)

ПРИКАЗ

09.01.2019

№ 85

Об обеспечении контроля за учетом аварийных ситуаций, нарушений технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию воспитанников

Во исполнение постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15 мая 2013 г. N 26 г. Москва «Об утверждении СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», в целях обеспечения контроля за санитарно-эпидемиологическим состоянием дошкольной образовательной организации,

П Р И К А З Ы В А Ю :

1. Утвердить график проведения проверок качества поступающего на реализацию продовольственного сырья и пищевой продукции (приложение 1 к настоящему приказу).
2. Ответственным в соответствии с графиком вести учет аварийных ситуаций, нарушений технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию воспитанникам ДОО.
3. Ответственность за исполнением настоящего приказа возложить на шеф-поваров Сушко Эльзу Владимировну, Авдееву Татьяну Ивановну.
4. На период отсутствия сотрудников, указанных в приложение 1 настоящего приказа ответственность за исполнением настоящего приказа возлагается на лиц, замещающих их в установленном порядке.
5. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий

И.Г. Гнолидзе

С приказом ознакомлены:

Заместитель заведующего по АХР
Заместитель заведующего по ВМР
Шеф-повар
Шеф-повар

Мухамадеева Е.В. «09» 01 2019
Бондаренко Н.В. «19» 01 2019
Сушко Э.В. «09» 01 2019
Авдеева Т.И. «09» 01 2019

График
проведения качества поступающего на реализацию
продовольственного сырья и пищевой продукции
в МАДОУ г. Нижневартовска ДС №86 «Былинушка»

№ п/п	Направления проверки	Время осуществления проверки	Ответственный
1.	Качество поступающего на реализацию продовольственного сырья и пищевой продукции по документам	Среда 9.00	Шеф-повар
		Понедельник 9.30	Заведующий
2.	Качество поступающего на реализацию продовольственного сырья и пищевой продукции органолептическим показателям	Понедельник 9.00	Шеф-повар
		Вторник 9.00	
		Четверг 9.30	Заведующий
	Пятница 7.30	Заместитель заведующего по ВМП	
3.	Условия транспортировки и хранения продовольственного сырья и пищевой продукции органолептическим показателям	Среда 9.00	Шеф-повар
		Пятница 9.30	Заведующий
4.	Качественная и своевременная уборка помещений	Понедельник 16.30 Пятница 16.30	Заместитель заведующего по АХР
5.	Соблюдение режима дезинфекции, правил личной гигиены		
6.	Проверка исправности технологического оборудования, готовности цехов пищеблока к безопасному приему пищи		