

**муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 2**  
**с. Ижевское**

ОГРН 1026200801241 ИНН/КПП 6220005365/622001001

391071 Россия, Рязанская область, Спасский район, С.Ижевское, улица Красная, д.30

Приказ

17.08.2018 г.

№ 43-д

О работе пищеблока

в дошкольном образовательном учреждении 2018-2019 уч.год

В целях осуществления эффективной деятельности, контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологических и санитарных норм на пищеблоке дошкольного образовательного учреждения, руководствуясь санитарными правилами и нормами СанПиН 2.4.1.3049-13 “Санитарно эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций”, утверждённым Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15 мая 2013 г. N 26 г. Москва, Уставом МБДОУ детский сад №2 с. Ижевское

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Создать бракеражную комиссию по контролю, за организацией питания в составе:  
Юдовой Надежды Ивановны – заведующей  
Савиной Татьяны Николаевны – завхоз  
Ермакова Светлана Владимировна – председатель ПО

Комиссии постоянно осуществлять контроль за организацией питания в МБДОУ, представлять отчёт на производственных совещаниях. Доводить до сведения повара результаты бракеражной комиссии по качеству приготовленной пищи с подписью об ознакомлении.

1. Завхозу:
  - 1.1 Осуществлять закупку продуктов питания, соблюдая перечень рекомендуемых продуктов, согласно СанПиН – постоянно.
  - 1.2 Приём мясной продукции проводить только при наличии четкой печати и сертификата качества продукции, а также в присутствии заведующего, повара.
  - 1.3 Продукты выдавать лично, согласно меню-требованию на следующий день до 16-00 каждого дня – постоянно.
  - 1.4 Строго следить за закрытием складов в течении рабочего времени, не допускать нахождения посторонних лиц и сотрудников на пищеблоке и в складских помещениях – постоянно.
2. Повару:
  - 2.1 Строго производить закладку продуктов согласно меню-требованию и выданным продуктам.

- 2.2 Не допускать нахождения сотрудников или посторонних лиц на пищеблоке без спецодежды, не выдавать пищу помощникам воспитателям без спецодежды.
- 2.3 Не допускать нахождения посторонних лиц и сотрудников (кроме членов бракеражной комиссии) на пищеблоке – постоянно.
- 2.4 Строго соблюдать правила технологической обработки продуктов и приготовления пищи.
- 2.5 Своевременно получать необходимые продукты по меню точно по весу под роспись, тщательно проверять их качество, не допускать использования их при малейших признаках порчи.
- 2.6 Ежедневно оставлять суточную пробу готовых продуктов совместно с завхозом.
- 2.7 Выставлять контрольное блюдо на раздачу
- 2.8 Соблюдать график выдачи готовой пищи на группы в соответствии с нормой, согласно возрасту и количеству воспитанников в группе.
- 2.9 Отходы пищевых продуктов (скорлупа яиц, банки, остатки от переработки рыбы, мяса и др.) сохранять до конца рабочего времени.
- 2.10 Помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте, согласно графику уборки, соблюдать санитарные правила.
- 2.11 Своевременно проходить медицинский осмотр.
- 4.12 Неукоснительно выполнять правила внутреннего трудового распорядка, должностную инструкцию, инструкцию по охране труда и инструкции по работе с оборудованием
- 1.13 Возложить на повара ответственность за качество приготовления пищи, санитарное состояние пищеблока, сохранность инвентаря.
5. Возложить ответственность на завхоза Савину Татьяну Николаевну:
  - 5.1 Разработку 10 – дневного меню на основе примерного, с учётом физиологических потребностей воспитанников в пищевых веществах и норм питания.
  - 5.2 О контроле над закладкой продуктов питания поваром.
  - 5.3 Ежедневное вывешивание в уголке для родителей меню в каждой возрастной группе.
  - 5.4 Составление ежедневного меню-требования установленного образца с учётом состояния здоровья воспитанников, с указанием выхода блюда для разного возраста.
  - 5.5 Организацию замены продуктов на равноценные по составу, в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов
  - 5.6 Контроль правильной кулинарной обработки продуктов, выхода блюд и вкусовых качеств пищи.
  - 5.7 Проведение С – витаминизация третьего блюда непосредственно перед раздачей (весна-осень)
  - 5.8 Контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов.
  - 5.9 Снятие пробы и записи в специальном журнале бракераже готовых блюд, оценки готовых блюд и разрешение их к выдаче
  - 5.10 Ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение.

5.11 Ежемесячный подсчёт ингредиентов и калорийности пищи по накопительной бухгалтерской ведомости.

5.12 Ведение контроля санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, их хранение, маркировка и правильное использование по назначению, их обработка.

6. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий

С приказом ознакомлены:



Юдова Н.И.

Савина Т.Н.

Ермакова С.В.

Носкова Н.А.

