

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад «Орленок» село Чистенькое»
Симферопольского района Республики Крым**

ул. Чапаева, д. 56, с. Чистенькое, Симферопольский р-н, Республика Крым, Российская
Федерация, 297570, E-mail: nslepchenko@inbox.ru

ПРИКАЗ

01.09.2021

№208а

**О назначении ответственного за качество и безопасность
получаемой и выдаваемой продукции
МБДОУ «Детский сад «Орленок» село Чистенькое»**

В целях создания условий для обеспечения доступного, качественного питания как условия сохранения и укрепления здоровья воспитанников, организации контроля за качественным питанием в детском саду 2021-2022 учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Ответственность за качество и безопасность выдаваемой продукции, контроль за работой пищеблока возложить на медицинскую сестру Юрчак Н.Н., Дьяченко Л.В. вменив в их обязанности:

- проведение проверок качества продуктов при их поступлении на склад и пищеблок;
- проверять правильность хранения продуктов питания,
- осуществлять контроль за правильностью закладки продуктов при приготовлении блюд и бракераж готовой продукции, проводить снятие пробы готовой пищи;
- ведение документации по организации питания: 10-дневное меню, ежедневное меню;
- контроль за качеством готовой пищи перед выдачей путем снятия пробы в каждый прием пищи;
- контролировать правильность отпуска блюд с пищеблока
- осуществлять контроль за санитарным состоянием помещений пищеблока;
- осуществлять контроль за соблюдением санитарно-гигиенических правил работниками пищеблока, раздаточных инвентаря, посуды, а также за выполнением работниками пищеблока правил личной гигиены;
- осуществлять своевременное проведение профилактических медицинских осмотров работников пищеблока и буфетных и не допускать к работе лиц, не прошедших профилактических медицинских осмотров, и больных гнойничковыми, кишечными заболеваниями, ангиной;
- оставлять ежедневно суточные пробы готовой пищи в размере одной порции или 100-150 г каждого блюда, помещённые в чистую прокипяченную в течение 15 мин. маркированную посуду с крышкой, хранить суточные пробы в отдельном холодильнике в течение 3-х суток.

2. Возложить ответственность за приём качественных продуктов от поставщиков, а так же ответственность за выдачу качественных продуктов на пищеблок на кладовщика Татар З.М., Савченко Е.Н.

3. Ответственность за соблюдение санитарных требований при приготовлении и отпуске готовой пищи в пищеблоке возложить на поваров.

4. Отпуск готовой пищи производить не позднее 2-х часов после её приготовления.
5. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

И.о.Заведующего



Исаева Т.С.

С приказом ознакомлены

Юрчак Н.Н.

Дьяченко Л.В.

Татар З.М.

Савченко Е.Н.