

ПРИКАЗ № 33-09

28.08.2020 г.

### **«О работе пищеблока»**

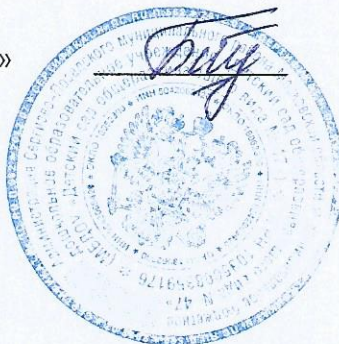
В целях осуществления эффективной деятельности, контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологических и санитарных норм на пищеблоке детского сада, руководствуясь санитарными правилами и нормами СанПиН 2.4.1.3049-13 от 15.05.2013 г.

#### **ПРИКАЗЫВАЮ:**

- 1, Создать бракеражную комиссию по контролю, за организацией питания в составе:  
**заведующий – Белова А.М., повар – Лужных Т.Л., завхоз – Клишина Г.А., кастиелянша – Каретникова Т.Ив., помощник повара – Наумова М.А.**
- 1.1. Комиссии постоянно осуществлять контроль за организацией питания в ДОУ, представлять отчет на производственных совещаниях.
- 1.2. Доводить до сведения заведующего результаты бракеражной комиссии по качеству приготовленной пищи с подписью об ознакомлении.
2. **Завхозу:**
  - 2.1. Осуществлять получение продуктов питания, соблюдая перечень рекомендуемых продуктов, согласно СанПиН .
  - 2.2. Выдавать продукты необходимые по меню- требованию на следующий день до 16 часов каждого дня, точно по весу под роспись, тщательно проверять их качество, не допускать использования их при малейших признаках порчи
  - 2.3. Помещение склада содержать в образцовой чистоте, проводить согласно графику уборки
  - 2.4. Не допускать нахождения посторонних лиц и сотрудников на пищеблоке и в складских помещениях .
  - 2.5. Ежедневное вывешивание в уголке для родителей меню в каждой возрастной группе.
3. **Поварам:**
  - 3.1. Строго производить закладку продуктов согласно меню-требованию и выданным продуктам.
  - 3.2. Не допускать нахождения сотрудников или посторонних лиц на пищеблоке без спецодежды, не выдавать пищу младшим воспитателям без спецодежды.
  - 3.3. Не допускать нахождения посторонних лиц и сотрудников (кроме членов бракеражной комиссии) на пищеблоке – постоянно.
  - 3.4. . Составление ежедневного меню-требования установленного образца с учетом состояния здоровья детей, с указанием выхода блюда для разного возраста.
  - 3.5. Организацию замены продуктов на равноценные по составу, в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов
  - 3.6. Строго соблюдать правила технологической обработки продуктов и приготовления пищи.
  - 3.7. Своевременно получать необходимые продукты по меню точно по весу под роспись, тщательно проверять их качество, не допускать использования их при малейших признаках порчи.
  - 3.8. Ежедневно оставлять суточную пробу готовых продуктов совместно с медсестрой
  - 3.9. Выставлять контрольное блюдо на раздачу.
  - 3.10. Проведение С – витаминизация третьего блюда непосредственно перед раздачей (весна-осень)
  - 3.11. Соблюдать график выдачи готовой пищи на группы в соответствии с нормой, согласно возрасту и количеству детей в группе.
  - 3.12. Отходы пищевых продуктов (скорлупа яиц, банки, остатки от переработки рыбы, мяса и др.) сохранять до конца рабочего времени.

- 3.13. Помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте, согласно графику уборки, соблюдать санитарные правила.
- 3.14. Своевременно проходить медицинский осмотр.
- 3.15. Неукоснительно выполнять правила внутреннего трудового распорядка, должностную инструкцию, инструкцию по охране труда и инструкции по работе с оборудованием
- 3.16. Возложить на поваров ответственность за качество приготовления пищи, санитарное состояние пищеблока, сохранность инвентаря.
- 3.17. Ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение
- 4. Возложить ответственность на медсестру Голубеву Марию Владимировну**
- 4.1. О контроле над закладкой продуктов питания поварами.
- 4.2. Составление ежедневного меню-требования установленного образца с учетом состояния здоровья детей, с указанием выхода блюда для разного возраста.
- 4.3. Организацию замены продуктов на равноценные по составу, в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов
- 4.4. Контроль правильной кулинарной обработки продуктов, выхода блюд и вкусовых качеств пищи.
- 4.5. Контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов.
- 4.6. Снятие пробы и записи в специальном журнале бракераже готовых блюд, оценки готовых блюд и разрешение их к выдаче
- 4.7. Ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной бухгалтерской ведомости.
- 4.8. Ведение контроля санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, их хранение, маркировка и правильное использование по назначению, их обработка.
- 5. Контроль исполнения данного приказа я оставляю за собой.**
- суточные пробы готовой продукции, выданной на группы, хранить не менее 48 часов.

Заведующий МБДОУ «Детский сад № 47»



Белова А.М.