

«Челядьӧс 21№ а видзанін» школаӧдз съӧмкуд велӧдан  
Сыктывкаrsa муниципальной учреждение

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад № 21»

**ПРИКАЗ**

от 10.01.2022 года

№ 15

г. Сыктывкар

«Об организации питания»

С целью обеспечения качественного и сбалансированного питания в МБДОУ № 21 , предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Работникам пищеблока обеспечить следующий комплекс мероприятий в помещении пищеблока:

- Своевременно проходить медицинский осмотр.
- Неукоснительно выполнять правила внутреннего трудового распорядка, должностные инструкции, инструкции по охране труда и инструкции по работе с оборудованием, инструкцию по охране жизни и здоровья детей.
- Строго соблюдать санитарно-гигиенический режим в помещениях пищеблока.
- Строго соблюдать технологию приготовления и реализации мясной, молочной, овощной и другой продукции.
- Своевременно проводить дез.обработку оборудования и инвентаря, используемого для первичной обработки овощей, складских помещений перед каждым завозом партии продуктов, освободившихся мешков и другой тары.
- Своевременно перебирать овощи, зачищать капусту с целью удаления гнили и отходов.
- Осуществлять своевременную замену пришедшего в негодность столового инвентаря и посуду.

2. Кладовщику:

- Обеспечить правильное хранение продуктов и соблюдение сроков реализации продуктов.
- Составлять ежедневное меню-требование в соответствии с примерным 2-х недельным меню установленного образца с учетом состояния здоровья детей, с указанием выхода блюд для разного возраста.
- Производить замену продуктов на равноценные по составу, в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов.
- Прием мясной продукции проводить только при наличии четкой печати и сертификата качества продукции в присутствии медсестры, заведующей, поваров, а также все поступаемые продукты от поставщиков принимать по накладным с сертификатами и в качественной таре.
- Продукты выдавать лично, согласно меню-требования на следующий день.
- Строго следить за закрытием складов в течении рабочего времени, не допускать нахождения посторонних лиц и сотрудников в складских помещениях – постоянно.
- Производить ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи с учетом накопительной бухгалтерской ведомости.
- Вести учет температурного режима в холодильниках и морозильных ларях.

3. Поварам:

- Строго производить закладку продуктов согласно меню-требования и выданным продуктам.
  - Возложить на поваров ответственность за качество приготовления пищи в соответствии с технологическими картами, санитарное состояние пищеблока, сохранность инвентаря.
  - Ежедневное вывешивание в уголке у пищеблока меню.
  - Не допускать нахождения сотрудников или посторонних лиц на пищеблоке без спецодежды, не выдавать пищу младшим воспитателям без спецодежды и соответствующей промаркированной посуды.
  - Не допускать нахождения посторонних лиц и сотрудников (кроме членов бракеражной комиссии) на пищеблоке – постоянно.
  - Строго соблюдать правила технологической обработки продуктов и приготовления пищи.
  - Своевременно получать необходимые продукты по меню точно по весу под роспись, тщательно проверять их качество, не допускать использования их при малейших признаках порчи.
  - Ежедневно производить забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение.
  - Выставлять контрольное блюдо на раздачу.
  - Соблюдать график выдачи готовой пищи на группы в соответствии с нормой, согласно возраста и количества детей в группе.
  - В соответствии с СанПин правильно хранить, маркировать и использовать технологическое оборудование, посуду, инвентарь по прямому назначению, производить мытье и дезобработку.
3. Подсобной рабочей кухни:
- Отходы пищевых продуктов (скорлупа яиц, банки, остатки от переработки рыбы, мяса и др.) сохранять только до конца рабочего времени.
  - Помещение пищеблока и технологическое оборудование содержать в образцовой чистоте, согласно графика уборки, соблюдать санитарные правила, проводить генеральную уборку пищеблока и дезобработку.
  - Помогать поварам в разделке и очистке продуктов, нарезка, шинковка, пропускание через технологическое оборудование сырой и готовой продукции.
4. Бракеражной комиссии:
- Ежедневно проводить контроль правильной кулинарной обработки продуктов, выхода блюд и вкусовых качеств выдаваемой продукции.
  - Снятие пробы и записи в специальном журнале бракеража готовых блюд, оценки готовых блюд и разрешение их к выдаче.
  - Осмотр поступающих от поставщиков продуктов.
5. Медсестре осуществлять контроль за состоянием здоровья работников пищеблока и младших воспитателей с отметкой в журналах здоровья.
6. Контроль исполнения данного приказа оставляю за собой.

Заведующий

Е.Н.Балабан

С приказом ознакомлены: