

Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение

«Детский сад «Звездочка» пгт Славянка

ПРИКАЗ

15.03.2021 года

№ 4

О предоставлении

горячего питания в МКДОУ

На основании постановления от 27 октября 2020 года N 32 Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" и в целях осуществления эффективной деятельности, контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологических и санитарных норм на пищеблоке детского сада.

ПРИКАЗЫВАЮ:

1, Создать бракеражную комиссию по контролю, за организацией питания в составе:

Борунова Марина Борисовна – заведующий,

Кузьменко Надежда Силиверстовна воспитатель,

Козлова Ирина Анатольевна – завхоз

1. Комиссии постоянно осуществлять контроль за организацией питания в ДОУ, представлять отчет на производственных совещаниях.
2. Доводить до сведения повара результаты бракеражной комиссии по качеству приготовленной пищи.

1. Завхозу:

1. Осуществлять закупку продуктов питания, соблюдая перечень рекомендуемых продуктов, согласно СанПиН – постоянно;
2. Прием мясной продукции проводить только при наличии четкой печати и сертификата качества продукции, а также в присутствии, заведующего, повара.
3. Продукты выдавать лично, согласно меню-требованию на следующий день до 16-00 каждого дня – постоянно.

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. Поварам:

1. Строго производить закладку продуктов согласно меню-требованию и выданным продуктам.
2. Не допускать нахождения сотрудников или посторонних лиц на пищеблоке без спецодежды, не выдавать пищу младшим воспитателям без спецодежды.
3. Не допускать нахождения посторонних лиц и сотрудников (кроме членов бракеражной комиссии) на пищеблоке – постоянно.
4. Строго соблюдать правила технологической обработки продуктов и приготовления пищи.
5. Своевременно получать необходимые продукты по меню точно по весу, тщательно проверять их качество, не допускать использования их при малейших признаках порчи.
6. Ежедневно оставлять суточную пробу готовых продуктов .
7. Соблюдать график выдачи готовой пищи на группы в соответствии с нормой, согласно возрасту и количеству детей в группе.
8. отходы пищевых продуктов (скорлупа яиц, банки, остатки от переработки рыбы, мяса и др.) сохранять до конца рабочего времени.
9. Помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте, согласно графику уборки, соблюдать санитарные правила.
- 10.Своевременно проходить медицинский осмотр.
- 11.Неукоснительно выполнять правила внутреннего трудового распорядка, должностную инструкцию, инструкцию по охране труда и инструкции по работе с оборудованием
- 12.Возложить на поваров ответственность за качество приготовления пищи, санитарное состояние пищеблока, сохранность инвентаря.

4.Возложить ответственность на заведующего Борунову М.Б.:

4.1. Разработку 10 – дневного меню на основе примерного, с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания.

4.2. О контроле над закладкой продуктов питания поварами.


4.3. Ежедневное вывешивание в уголке для родителей меню в каждой возрастной группе.

4.4. Составление ежедневного меню-требования установленного образца с учетом состояния здоровья детей, с указанием выхода блюда для разного возраста.

- 4.5. Организацию замены продуктов на равноценные по составу, в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов
- 4.6. Контроль правильной кулинарной обработки продуктов, выхода блюд и вкусовых качеств пищи.
- 4.7. Проведение С – витаминизация третьего блюда непосредственно перед раздачей (весна-осень)
- 4.8. Контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов.
- 4.9. Снятие пробы и записи в специальном журнале бракераже готовых блюд, оценки готовых блюд и разрешение их к выдаче
- 5.1. Ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной бухгалтерской ведомости.
- 5.2. Ведение контроля санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, их хранение, маркировка и правильное использование по назначению, их обработка.
6. Контроль исполнения данного приказа я оставляю за собой.

Заведующий МКДОУ

_____ Борунова М.Б.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ	
 ПОДЛИННОСТЬ ДОКУМЕНТА ПОДТВЕРЖДЕНА. ПРОВЕРЕНО В ПРОГРАММЕ КРИПТОАРМ.	
ПОДПИСЬ	
Общий статус подписи:	Подпись верна
Сертификат:	61E614D7D7E8133F71048E2D35642AA627A017D3
Владелец:	Борунова Марина Борисовна, 1.2.643.3.61.1.1.6.502710.3.4.2.1, Борунова, Марина Борисовна, МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД "ЗВЕЗДОЧКА" ПГТ СЛАВЯНКА ХАСАНСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА, пгт Славянка, Приморский край, RU, borunova.59@mail.ru, 04372428951, 253100235390
Издатель:	Федеральное казначейство, Федеральное казначейство, RU, Москва, Большой Златоустинский переулок, д. 6, строение 1, 1047797019830, 007710568760, г. Москва, uc_fk@roskazna.ru
Срок действия:	Действителен с: 14.12.2020 09:54:05 UTC+10 Действителен до: 14.03.2022 09:54:05 UTC+10

Дата и время создания ЭП: 17.03.2021 12:26:37 UTC+10