

**Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад № 1 с.п. Али-юрт «Золотой ключик»**

**ПРИКАЗ**

№ 145 «05» 05 2021 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 2.4.1.2660 – 10, уставом ДООУ,

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

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

Гагиева Магина Джабраиловна – заведующая,  
Бацаева Я.Ш-Г. – диетсестра,  
Гагиева С.М. – кладовщик.

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

**2. Кладовщику:**

- 2.1. Осуществлять закупку продуктов питания, соблюдая перечень рекомендуемых продуктов, согласно СанПиН – постоянно;
- 2.2. Прием мясной продукции проводить только при наличии четкой печати и сертификата качества продукции, а также в присутствии медсестры, заведующей, повара.
- 2.3. Продукты выдавать лично, согласно меню-требованию на следующий день до 16-00 каждого дня – постоянно.
- 2.4. Строго следить за закрытием складов в течении рабочего времени, не допускать нахождения посторонних лиц и сотрудников на пищеблоке и в складских помещениях – постоянно.

**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. Строго соблюдать правила технологической обработки продуктов и приготовления пищи.
- 3.5. Своевременно получать необходимые продукты по меню точно по весу под роспись, тщательно проверять их качество, не допускать использования их при малейших признаках порчи.
- 3.6. Ежедневно оставлять суточную пробу готовых продуктов совместно с медсестрой
- 3.7. Выставлять контрольное блюдо на раздачу.
- 3.8. Соблюдать график выдачи готовой пищи на группы в соответствии с нормой, согласно возрасту и количеству детей в группе.
- 3.9. отходы пищевых продуктов (скорлупа яиц, банки, остатки от переработки рыбы, мяса и др.) сохранять до конца рабочего времени.

- 3.10. Помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте, согласно графику уборки, соблюдать санитарные правила.
- 3.11. Своевременно проходить медицинский осмотр.
- 3.12. Неукоснительно выполнять правила внутреннего трудового распорядка, должностную инструкцию, инструкцию по охране труда и инструкции по работе с оборудованием
- 3.13. Возложить на поваров ответственность за качество приготовления пищи, санитарное состояние пищеблока, сохранность инвентаря.
- 4. Возложить ответственность на диетсестру Бацаеву Я.Ш-Г.:**
  - 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
  - 5.0. Ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение.
  - 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.

Заведующая ГБДОУ



М.Д.Гагиева