

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
«Малиновский детский сад» (МАДОУ «Малиновский д/с»)
662179, Красноярский край, Ачинский район, п. Малиновка, 3 квартал, стр 16

ПРИКАЗ

20.01.2021г.

№ 6/2– ОД

«О работе пищеблока»

В связи с отсутствием медицинского работника и 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, уставом ДОУ,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1, Создать бракиражную комиссию за контролем, по организации питания в составе:

Живица Наталья Александровна – заведующий,
Карнаухова Наталья Ивановна – шеф-повар,
Корпенко Виктория Михайловна – шеф-повар
Заболотец Ирина Николаевна - медицинская сестра
Гвоздева Елена Николаевна – кладовщик

1.1. Комиссии постоянно осуществлять контроль по организации питания в ДОУ.

1.2. Доводить до сведения повара результаты бракиражной комиссии по качеству приготовленной пищи с подписью об ознакомлении.

2. Кладовщик:

2.1. Осуществлять закупку продуктов питания, соблюдая перечень рекомендуемых продуктов, согласно СанПиН – постоянно;

2.2. Прием продукции проводить только при наличии четкой печати и сертификата качества продукции.

2.3. Усилить контроль за качеством поступающих пищевых продуктов и продовольственного сырья.

2.4. Строго проверять наличие сопроводительных документов, подтверждающих соответствие продуктов установленным требованиям.

2.5. Обнаруженные некачественные пищевые продукты и продовольственное сырье или их недостача оформлять актом.

2.6. При получении пищевых продуктов, продовольственного сырья проводит визуальную органолептическую оценку их доброкачественности с фиксацией результатов в журнале «Входного контроля пищевых продуктов, продовольственного сырья».

2.7. Продукты выдавать лично, согласно меню-требованию на следующий день до 16-00 каждого дня – постоянно.

2.8. Строго следить за закрытием складов в течение рабочего времени, не допускать нахождения посторонних лиц и сотрудников на пищеблоке и в складских помещениях – постоянно.

2.9. Соблюдать десяти дневное меню.

3. Шеф-повар:

3.1. Строго производить закладку продуктов согласно меню-требованию и выданным продуктам.


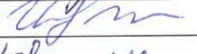

3.2. Не допускать нахождения посторонних лиц и сотрудников (кроме членов бракиражной комиссии) на пищеблоке – постоянно.

- 3.3. Строго соблюдать правила технологической обработки продуктов и приготовления пищи.
- 3.4. Своевременно получать необходимые продукты по меню точно по весу под роспись, тщательно проверять их качество, не допускать использования их при малейших признаках порчи.
- 3.5. Ежедневно оставлять суточную пробу готовых продуктов.
- 3.6. Выставлять контрольное блюдо на раздачу.
- 3.7. Соблюдать график выдачи готовой пищи на группы в соответствии с нормой, согласно возрасту и количеству детей в группе.
- 3.8. Отходы пищевых продуктов (скорлупа яиц, банки, остатки от переработки рыбы, мяса и др.) сохранять до конца рабочего времени.
- 3.9. Помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте, согласно графику уборки, соблюдать санитарные правила.
- 3.10. Своевременно проходить медицинский осмотр.
- 3.11. Неукоснительно выполнять правила внутреннего трудового распорядка, должностную инструкцию, инструкцию по охране труда и инструкции по работе с оборудованием
- 3.12. Возложить на поваров ответственность за качество приготовления пищи, санитарное состояние пищеблока, сохранность инвентаря.
- 3.13. Проведение С – витаминизация третьего блюда непосредственно перед раздачей (весна-осень) с фиксированием в журнале витаминизации.
- 3.14. Вести журнал бракеража готовых блюд строго соблюдая правила.
- 4. Возложить ответственность на кладовщика и шеф- повара:**
- 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. Контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов.
- 4.8. Снятие пробы и записи в специальном журнале бракераже готовых блюд, оценки готовых блюд и разрешение их к выдаче.
- 4.9. Ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение.
- 4.10. Ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной бухгалтерской ведомости.
- 4.11. Подекадно просчитывать потребление продуктов с осуществлением корректировки тех или иных позиций.
- 4.12. Ведение контроля санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, их хранение, маркировка и правильное использование по назначению, их обработка.
5. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Заведующий МАДОУ
«Малиновский д/с»

 Н.А. Живица

С приказом ознакомлены:

20.01.2021 Карнаухова Н.И. 
 20.01.2021 Заболотец И.Н. 
 20.01.2021 Карпенко В.М. 
 20.01.2021 Гвоздева Е.Н. 