

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ЗАОКСКИЙ ДЕТСКИЙ САД №1 ОБЩЕРАЗВИВАЮЩЕГО ВИДА»
(МКДОУ «Заокский детский сад №1 общеразвивающего вида»)**

ПРИКАЗ №10

п. Заокский

от 10.04. 2017 года

«О работе пищеблока в учебном году».

В целях осуществления эффективной деятельности, контроля качества приготовления пищи, соблюдения технологических и санитарных норм на пищеблоке детского сада, руководствуясь санитарным правилам и нормам СанПиН 2.4.1..3049-13, Уставом ДОУ.

ПРИКАЗЫВАЮ:

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

**Сурнычева Алла Ильинична — заведующий,
Шорина Любовь Васильевна - медсестра,
Пынзарь Светлана Анатольевна — калькулятор,
Федина Оксана Анатольевна — кладовщик.**

2. Комиссии:

- Постоянно осуществлять контроль организации питания в ДОУ, представлять отчет на производственных совещаниях.
- Доводить до сведения повара результаты бракеражной комиссии по качеству приготовленной пищи с подписью об ознакомлении.

3. Завхозу:

- Осуществлять закупку продуктов питания, соблюдая перечень рекомендуемых продуктов, согласно СанПиН 2.4.1.3049-13 — постоянно.

4. Кладовщику:

- Прием мясной продукции проводить только при наличии четкой печати и сертификата качества продукции, а также в присутствии медсестры, заведующей, повара.
- Продукты выдавать лично, согласно меню-требованию на следующий день до 16-00 каждого дня - постоянно.
- Строго следить за закрытием складов в течение рабочего времени, не допускать нахождения посторонних лиц и сотрудников на пищеблоке и в складских помещениях — постоянно.
- Вести журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок и журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13.

5. Поварам:

- Строго проводить закладку продуктов согласно меню - требованию и выданным продуктам.
- Не допускать нахождения сотрудников или посторонних лиц на пищеблоке без спецодежды, не выдавать пищу помощникам воспитателя без спецодежды.
- 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 оставлять суточную пробу готовых продуктов совместно с медсестрой.
- Выставлять контрольное блюдо на раздачу.
- Соблюдать график выдачи готовой пищи на группы в соответствии с нормой, согласно возрасту и количеству детей в группе (приложение).

- Отходы пищевых продуктов (скорлупа яиц, банки, остатки от переработки рыбы, мяса и др.) сохранять до конца рабочего времени.
- Помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте, согласно графику уборки, соблюдать санитарные правила.
- Своевременно проходить медицинский осмотр.
- Неукоснительно выполнять правила внутреннего трудового распорядка, должностную инструкцию, инструкцию по охране труда и инструкции по работе с оборудованием.
- Возложить на поваров ответственность за качество приготовления пищи, санитарное состояние пищеблока, сохранность инвентаря.

6. Возложить ответственность на калькулятора:

- По разработке 10-дневного меню на основе примерного, с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и нормах питания.
- О контроле над закладкой продуктов питания поварами.
- Ежедневное вывешивание меню у входа в пищеблок.
- Составление ежедневного меню-требования установленного образца с учетом состояния здоровья детей, с указанием выхода блюда для разного возраста.
- Организацию замены продуктов на равноценные по составу, в соответствии с таблицей замены продуктов или отсутствии основных продуктов.
- Контроль правильной кулинарной обработки продуктов, выхода блюд и вкусовых качеств пищи.

7. Медсестре:

- Проведение С — витаминизации третьего блюда непосредственно перед раздачей (весна-осень).
- Контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов.
- Снятие пробы и записи в специальном журнале бракеража готовых блюд, оценки готовых блюд и разрешение их к выдаче.
- Ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение.
- Ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной ведомости.
- Ведение контроля санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, их хранение, маркировка и правильное использование по назначению, их обработка.

8. Помощникам воспитателей:

- Ежедневно вывешивать меню в уголке для родителей.
- Соблюдать график очередности получения питания на пищеблоке (приложение).

9. Контроль исполнения данного приказа оставляю за собой.

Заведующий МКДОУ

«Заокский детский сад №1»:

Сурнычева А.И.

С приказом ознакомлены:



Шорина Л.В.

Федина О.А.

Пынзарь С.А.