

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Персирланская основная общеобразовательная школа»
(МБОУ «Персирланская ООШ»)

ПРИКАЗ

19.09. 2019 г.

№ 149

д. Персирланы

В целях осуществления эффективной деятельности, контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологических и санитарных норм на пищеблоке дошкольной группы «Колосок» МБОУ «Персирланская ООШ», руководствуясь санитарными правилами и нормами СанПиНа 2.4.1.3049-13; санитарными правилами устройства и содержания детских дошкольных учреждений от 15.05. 2013г. № 26

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Возложить ответственность за работу пищеблока на повара Михайлову Елену Владимировну
2. Персоналу пищеблока:
 - 2.1 Строго соблюдать правила технологической обработки продуктов и приготовления пищи
 - 2.2 Своевременно получать необходимые по меню продукты точно по весу под роспись, тщательно проверять их качество, не допускать использования их при малейших признаках порчи.
 - 2.3 Закладку продуктов производить согласно меню-раскладке.
 - 2.4 Ежедневно оставлять суточную пробу готовых продуктов совместно со старшей медсестрой
 - 2.5 Выставлять контрольное блюдо на раздачу
 - 2.6 Соблюдать график выдачи готовой пищи на группы в соответствии с нормой, согласно возрасту и количеству детей в группе.
 - 2.7 Отходы пищевых продуктов (скорлупа яиц, банки, остатки от переработки рыбы, мяса и др) сохранять до конца рабочего дня.
 - 2.8 При работе на технологическом оборудовании строго руководствоваться инструкцией по охране труда.
 - 2.9 Помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте, согласно графику уборки соблюдать санитарно-противоэпидемические требования.
 - 2.10 Своевременно проходить профилактический медицинский осмотр.

2.11. Неукоснительно выполнять правила внутреннего трудового распорядка, должностной инструкции, инструкций по охране труда и ТБ и инструкций по работе с оборудованием

3. Вход посторонних лиц на пищеблок допускается с разрешения администрации и только в специальной одежде.

4. Возложить на повара в свою рабочую смену персональную ответственность за качество приготовления пищи, санитарное состояние пищеблока, сохранность инвентаря

5. Возложить ведение контроля за работой пищеблока на завхоза Изоркину Альбину Витальевну, а также:

5.1 Осуществлять закупку продуктов питания, соблюдая перечень рекомендуемых продуктов, согласно требованиям СанПиНа 2.4.1.3049-13-постоянно;

5.2 Прием мясной продукции проводить только при наличии четкой печати и сертификата качества продукции, а также в присутствии заведующего, повара;

5.3 Продукты выдавать лично, согласно меню-требованию на следующий день до 16.00 ч. Каждого дня- постоянно;

5.4 Строго следить за закрытием складов в течение рабочего времени, не допускать нахождения посторонних лиц и сотрудников на пищеблоке и в складских помещениях-постоянно;

5.5 Контролировать закладку продуктов питания поваром;

5.6 Ежедневно вывешивать в уголке для родителей меню в каждой возрастной группе;

5.7 Составлять ежедневное меню-требование установленного образца с учетом состояния здоровья детей, с указанием выхода блюда для разного возраста;

5.8 Организовывать замену продуктов на равноценные по составу, в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;

5.9 Контроль правильной кулинарной обработки продуктов. Выхода блюд и вкусовых качеств пищи;

5.10 Проводить С-витаминизацию третьего блюда непосредственно перед раздачей (весна-осень);

5.11 Контролировать правильность хранения и соблюдения срока реализации продуктов;

5.12 Снимать пробы и записывать в специальном журнале бракераже готовых блюд, оценки готовых блюд и разрешение их к выдаче;

5.13 Ежемесячно подсчитывать ингредиенты и калорийность пищи по накопительной бухгалтерской ведомости;

5.14 Вести контроль санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, их маркировке, хранения и правильного использования по назначению и обработки.

5.15 Вести контроль за скоропортящимися продуктами и запись в спец. журнале;

5.16 Вести журнал «Здоровья» работников пищеблока.

6. Ответственным за бракераж сырой продукции назначить завхоза Изоркину А.В., материально-ответственное лицо.

7. Завхозу Изоркиной А.В., повару Михайловой Е.В. соблюдать требования СанПиН XV. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий, XVIII. Требования к перевозке и приему в дошкольные организации пищевых продуктов.

7.1. Выдачу продуктов из кладовой в пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню, не позднее 16.00 ч. предшествующего дня, указанного в меню.

8. Утвердить бракеражную комиссию в составе: С.Ю. Охтерова - воспитатель, Охтерова Р.М. - воспитатель, Тигушкина Т.В.-помощник воспитателя.

8.1. Бракеражной комиссии вести свою работу в соответствии с п. 16.17. СанПиН.

9. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор школы

С.Ю. Григорьева

С приказом ознакомлены:

Повар

Е.В. Михайлова

Заведующий хозяйством

А.В. Изоркина

Е.В. Михайлова

С.Ю. Охтерова
Р.М. Охтерова
Э.М. Петрова
Н.А.Игнатьева
Т.В.Тигушкина

2.09.19, [Signature]
2.09.2019, [Signature]
02.09.19, [Signature]
02.09.2019 [Signature]
02.09.2019 / Петрова
02.09.19 [Signature]
02.09.19 [Signature]