

Пётёмёшле пёлү паракан
муниципаллă бюджет учреждений
«Чăваш Республикин Елчĕк
районĕнчи Патреккелти
пётёмёшле пёлү
паракан тĕп школ»

Муниципальное бюджетное
общеобразовательное учреждение
«Байдеряковская основная
общеобразовательная школа
Яльчикского района
Чувашской Республики»

П Р И К А З

01.09.2022 г.

№ 130

Патреккел ялĕ

с. Байдеряково

О работе пищеблока детского сада в 2022 -2023 учебном году.

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

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать комиссию по приемке мясного сырья и продукции в составе:
Теплова А.В. – повар,
Можаева А.В. – медсестра,
Максимова Д.А. – завхоз
2. Комиссии прием мясной продукции проводить только при наличии четкой печати и сертификата качества продукции
3. Создать бракеражную комиссию по контролю, за организацией питания в составе:
Теплова А.В. – повар,
Можаева А.В. – медсестра,
Крылова Л.А. – старший воспитатель
4. Членам бракеражной комиссии постоянно осуществлять контроль за организацией питания в ДОУ.
5. Тепловой А.В. -повару детского сада «Илем»:
 - осуществлять закупку продуктов питания, соблюдая перечень рекомендуемых продуктов, согласно СанПиН – постоянно;
 - строго следить за закрытием складов в течении рабочего времени, не допускать нахождения посторонних лиц и сотрудников на пищеблоке и в складских помещениях – постоянно.
 - строго производить закладку продуктов согласно меню-требованию и выданным продуктам.
 - не допускать нахождения сотрудников или посторонних лиц (кроме членов бракеражной комиссии) на пищеблоке без спецодежды, не выдавать пищу младшим воспитателям без спецодежды– постоянно.
 - строго соблюдать правила технологической обработки продуктов и приготовления пищи.
 - использовать необходимые продукты по меню точно по весу , 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.
 - 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
- отвечать за качество приготовления пищи, санитарное состояние пищеблока, сохранность инвентаря.

6. Возложить ответственность на медсестру Можяеву Алину Владимировну:

- 6.1. Разработку 10 – дневного меню на основе примерного, с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания.
 - 6.2. О контроле над закладкой продуктов питания поваром.
 - 6.3. Ежедневное вывешивание в уголке для родителей меню в каждой возрастной группе.
 - 6.4. Составление ежедневного меню-требования установленного образца с учетом состояния здоровья детей, с указанием выхода блюда для разного возраста.
 - 6.5. Организацию замены продуктов на равноценные по составу, в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов
 - 6.6. Контроль правильной кулинарной обработки продуктов, выхода блюд и вкусовых качеств пищи.
 - 6.7. Проведение С – витаминизация третьего блюда непосредственно перед раздачей (весна-осень)
 - 6.8. Контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов.
 - 6.9. Снятие пробы и записи в специальном журнале бракераже готовых блюд, оценки готовых блюд и разрешение их к выдаче
 - 6.10. Ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение.
 - 6.11. Ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной бухгалтерской ведомости.
 - 6.12. Ведение контроля санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, их хранение, маркировка и правильное использование по назначению, их обработка.
7. Контроль исполнения данного приказа я оставляю за собой.

Директор школы:
С приказом ознакомлен:



А.В.Теплова
А.В.Можяева
Д.А.Максимова
Л.А.Крылова

О.Г.Петрова