

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Атлашевский детский сад «Золушка»  
Чебоксарского муниципального округа Чувашской Республики  
429509, Чувашская Республика, Чебоксарский район,  
п. Новое Атлашево, ул. Набережная, д. 29А, телефон 8(835)4028295

Номер документа	Дата составления
740	31.08.2023

### ПРИКАЗ

#### О работе пищеблока в 2023-2024 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 2.3/2.4.3590-20, Уставом МБДОУ, **приказываю:**

1. Утвердить примерное 10 дневное меню МБДОУ «Атлашевский детский сад «Золушка» Чебоксарского муниципального округа Чувашской Республики.

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

Председатель: Комиссарова Ольга Степановна, заведующий;

Члены комиссии:

Дубинина Ирина Николаевна, медсестра;

Медведева Кристина Николаевна, завхоз;

Абрикосова Альбина Ивановна, повар;

Рикмасова Анна Валентиновна председатель профкома.

3. Комиссии постоянно осуществлять контроль за организацией питания в МБДОУ, представлять отчет на производственных совещаниях.

4. Доводить до сведения повара результаты бракеражной комиссии по качеству приготовленной пищи с подписью об ознакомлении.

5. Кладовщику:

- осуществлять закупку продуктов питания, соблюдая перечень рекомендуемых продуктов, согласно СанПиН-постоянно;

- прием мясной продукции проводить только при наличии печати и сертификата качества продукции, а также в присутствии медсестры, заведующего, 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.

6. Поварам:

- строго производить 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;
- 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.

7. Возложить на поваров ответственность за качество приготовления пищи, санитарное состояние пищеблока, сохранность инвентаря.

8. Возложить ответственность на медсестру Дубинину Ирину Николаевну:

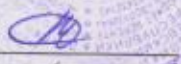
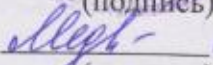
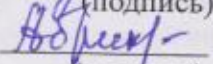
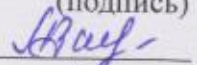
- о контроле над закладкой продуктов питания поварами;
- ежедневное вывешивание в уголке для родителей меню в каждой возрастной группе;
- составление меню-требования установленного образца с учетом состояния здоровья детей, с указанием выхода блюд для разного возраста;
- организацию замены продуктов на равноценные по составу, в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;
- контроль правильной кулинарной обработки продуктов, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
- 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 ее хранение;
- ежедневный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной бухгалтерской ведомости;
- ведение контроля санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, их хранение, маркировка и правильное использование по назначению, их обработка.

9. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Заведующий:

О.С. Комиссарова

С приказом ознакомлены:

<u>медсестра</u>		<u>И. Н. Дубинина</u>	<u>«31» 08</u>	2023г.
(должность)	(подпись)	(расшифровка подписи)		
<u>завхоз</u>		<u>К. А. Мержева</u>	<u>«31» 08</u>	2023г.
(должность)	(подпись)	(расшифровка подписи)		
<u>повар</u>		<u>А. В. Андриевская</u>	<u>«31» 08</u>	2023г.
(должность)	(подпись)	(расшифровка подписи)		
<u>военный врач</u>		<u>А. В. Комиссарова</u>	<u>«31» 08</u>	2023г.
(должность)	(подпись)	(расшифровка подписи)		