



АДМИНИСТРАЦИЯ ГОРОДСКОГО ОКРУГА С ВНУТРИГОРОДСКИМ ДЕЛЕНИЕМ
«ГОРОД МАХАЧКАЛА»
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ДЕТСКИЙ САД № 47» КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА

Ул, Гагарина, 80 а г. Махачкала, Республика Дагестан, 367015, тел (факс) (8722) 62-41-08 e-mail: mkl_mdou47@yandex.ru
ОГРН 1070561002050, ИНН/КПП 0561056778/057101001 ОКПО 49165735

10.01.2022г.

ПРИКАЗ № 3 по МБДОУ № 47
«О работе пищеблока»

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 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Уставом доу ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Бракеражной комиссии постоянно осуществлять контроль за организацией питания в ДОУ, представлять отчет на производственных совещаниях.

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

2. Завхозу:

2.1. Осуществлять получение продуктов питания, соблюдая перечень рекомендуемых продуктов, согласно СанПиН — постоянно;

2.2. Прием мясной продукции проводить только при наличии четкой печати и сертификата качества продукции, а также в присутствии медсестры, повара.

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

2.4. Строго следить за закрытием складов в течении рабочего времени, не допускать нахождения посторонних лиц и сотрудников на пищеблоке и в складских помещениях — постоянно.

3. Поварам:

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

3.2. Не допускать нахождения сотрудников или посторонних лиц на пищеблоке без спецодежды, не выдавать пищу младшим воспитателям без спецодежды.

3.3. Не допускать нахождения посторонних лиц и сотрудников (кроме членов бракеражной комиссии) на пищеблоке — постоянно.

- 3.4. Строго соблюдать правила технологической обработки продуктов и приготовления пищи.
- 3.5. Своевременно получать необходимые продукты по меню точно по весу под роспись, тщательно проверять их качество, не допускать использования их при малейших признаках порчи.
- 3.6. Ежедневно оставлять суточную пробу готовых продуктов совместно с медсестрой
- 3.7. Выставлять контрольное блюдо на раздачу.
- 3.8. Соблюдать график выдачи готовой пищи на группы в соответствии с нормой, согласно возрасту и количеству детей в группе.
- 3.9. Отходы пищевых продуктов (скорлупа яиц, банки, остатки от переработки рыбы, мяса и др.) сохранять до конца рабочего времени.
- 3.10. Помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте, согласно графику уборки, соблюдать санитарные правила.
- 3.11. Своевременно проходить медицинский осмотр.
- 3.12. Неукоснительно выполнять правила внутреннего трудового распорядка, должностную инструкцию, инструкцию по охране труда и инструкции по работе с оборудованием
- 3.13. Возложить на поваров ответственность за качество приготовления пищи, санитарное состояние пищеблока, сохранность инвентаря.
4. Возложить ответственность на медсестру Давудову Р.М.
 - 4.1. Соблюдение 10 — дневного меню, 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 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. Проведение С — витаминизация третьего блюда непосредственно перед раздачей (весна-осень)
 - 4.8. Контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов.
 - 4.9. Снятие пробы и записи в специальном журнале бракераже готовых блюд, оценки готовых блюд и разрешение их к выдаче
- 5.0. Ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение.
- 5.1. Ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной бухгалтерской ведомости.

5.2. Ведение контроля санитарного состояния пищеблока, его инвентаря, их хранение, маркировка и правильное использование по назначению, их обработка.

5. Контроль исполнения данного приказа я оставляю за собой.

Заведующая МБДОУ № 47

Т.М.

Нажмутдинова Х.Г.

С приказом ознакомлены:

Медсестра

Р.М.

Давудова Р.М.

/Завхоз/ *Кисадовская*

Д.М. - Давудова Р.М.

Повар

Пом.повар



Обобщение и внедрение передового педагогического опыта повышения профессионализма