



Приказ №37

МАДОУ Бакалинский д\сад «Буратино»

общеразвивающего вида

01.09.2020 г.

О назначении ответственных лиц за деятельность пищеблока МАДОУ Бакалинский д/с «Буратино» общеразвивающего вида с учетом эпидемиологической ситуации по распространению новой коронавирусной инфекции (Covid-19), о создании бракеражной комиссии на 2020-2021 учебный год, об утверждении Положений по организации питания.

В целях осуществления эффективной деятельности пищеблока МАДОУ Бакалинский д/с «Буратино» общеразвивающего вида в период «Повышенной готовности», контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологических и санитарных норм на пищеблоке детского сада, руководствуясь нормами и требованиями действующего СанПин, Уставом Доу

Приказываю: 1. Создать бракеражную комиссию по контролю, организации питания в детском саду в составе: руководителя д/с Жукович С.Н., Низамовой Г.Р., завхоза/младшего воспитателя, Гумеровой З.Ф. повара, представитель родительской общестственности Набиева И.Р., Соколова К.В. В компетенцию бракеражной комиссии входит осуществление контроля за качеством приготовленных блюд и ведение бракеражного журнала.

1. Ответственному лицу по питанию в МАДОУ Бакалинский д/с «Буратино» общеразвивающего вида, завхозу Низамовой Г.Р.: Осуществлять закупку и подвоз качественных, сертифицированных продуктов питания, соблюдая перечень рекомендуемых продуктов, согласно СанПиН и дням перспективного меню – постоянно;

- Прием и закуп 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 или с утра до 9.00 часов – постоянно;

- Четко вести учет скоропортящихся продуктов в журнале и в программе «Меркурий», на все продукты питания иметь сертификат качества поставляемой продукции.

2. Повару Гумеровой З.Ф.:

Строго производить закладку продуктов согласно меню-требованию и выданным продуктам. Работать в маске и перчатках.

Не допускать нахождения сотрудников или посторонних лиц на кухне без спецодежды, не выдавать пищу младшему воспитателю без спецодежды, маски и перчаток.

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. Савить в известность руководителя в случае отсутствия того или иного по технологической раскладке продукта для приготовления блюда.

Ежедневно оставлять суточную пробу готовых блюд.

Выставлять контрольное блюдо на раздачу.

Соблюдать график выдачи готовой пищи на дежурные 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 графика уборки, соблюдать усиленные санитарные правила.

Своевременно проходить медицинский осмотр, одевать спецодежду.

Неукоснительно выполнять правила внутреннего трудового распорядка, должностную инструкцию, инструкцию по охране труда и инструкции по работе с оборудованием

Возложить на повара ответственность за качество приготовления пищи, санитарное состояние пищеблока, маркировку мебели и посуды, сохранность инвентаря. Неукоснительно исполнять требования недопущения распространения новой коронавирусной инфекции.

3. Возложить ответственность на Низамову Г.Р.

- 3.1. Неукоснительное выполнение перспективного меню на основе примерного 10 - дневного меню, с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания..
- 3.2. Ежедневное вывешивание в уголке для родителей меню в дежурных группах на двери у входов. (ответственные педагоги, старший воспитатель (или лицо его заменяющее)).
- 3.3. Контроль правильной кулинарной обработки продуктов, выхода блюд и вкусовых качеств пищи Низмова Г.Р.
- 3.4. Проведение С – витаминизация третьего блюда непосредственно перед раздачей (весна-осень) при наличии. (Гумерова З.Ф., повар, подсобный рабочий пищеблока Садыкова Л.З.)
- 3.5. Контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов. (ответственная Низмова Г.Р.)
- 3.6. Снятие пробы и записи в специальном журнале бракераже готовых блюд, оценки готовых блюд и разрешение их к выдаче. (Низмова Г.Р., завхоз, Гумерова З.Ф., повар),
4. Ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение (Низмова Г.Р., завхоз, Гумерова З.Ф., повар)
- 4.1. Ведение контроля санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, их хранение, маркировка и правильное использование по назначению, их обработка. (ответственная Низмова Г.Р., завхоз). Подсобному работнику кухни и поварам аккуратно относиться к оборудованию и инвентарю, производить своевременную уборку помещений и мытье кухонной посуды и оборудования. Ежедневно осуществлять замачивание столовой посуды в разрешенном дезрастворе, производить генеральную уборку согласно графика.
- 4.2. Подсобному рабочему пищеблока Садыковой Л.З.: Помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте, согласно графика уборки, соблюдать усиленные санитарные правила. Своевременно проходить медицинский осмотр, одевать спецодежду. Неукоснительно выполнять правила внутреннего трудового распорядка, должностную инструкцию, инструкцию по охране труда и инструкции по работе с оборудованием. Возложить на повара и подсобного рабочего ответственность за качество приготовления пищи, санитарное состояние кухни, сохранность инвентаря.
5. Всем работникам пищеблока неукоснительно работать в масках и перчатках. Выдачу блюд и продуктов производить строго в масках и перчатках. (Ответственная Низмова Г.Р.)
6. Утвердить Положения по организации питания; Положение о бракеражной комиссии, Положение о родительском контроле, Положение о порядке доступа родителей в помещения приема пищи и др.
7. Контроль исполнения данного приказа оставляю за собой.

Руководитель д/с Жукович С.Н.

