



(БАКАЛЫ ДАЙӘМ ҮСТЕРЕҮСЕ ТӨП РАҖЕ «БУРАТИНО» БАЛАЛАР БАҚСАҢЫ МӘКТӘП КӘСНЭШТӘГЕ)

Зотова урмы, 80, Бакалы а., Бакалы районы, Башкортостан республиканы, 452650
Тел. /факс (834742) 2-36-39
E-mail: mbdouburatino2013@yandex.ru

(МАДОУ БАКАЛИНСКИЙ Д/С «БУРАТИНО» ОБЩЕРАЗВИВАЮЩЕГО ВИДА)
452650, Россия, Республика Башкортостан, Бакалинский район, с. Бакалы, ул. Зотова, д. 80
Тел. /факс (834742) 2-36-39
E-mail: mbdouburatino2013@yandex.ru

<http://bakmbdouburatino.ru>

<http://bakmbdouburatino.ru>

Приказ № 39

МАДОУ Бакалинский д/сад «Буратино» общеразвивающего вида

31.05.2021г.

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 летний период 2020-2021 учебного года (с 01.06.21г. по 13.07.2021г.), об утверждении нового примерного 10-дневного меню на летний период

В целях осуществления эффективной деятельности пищеблока МАДОУ Бакалинский д/с «Буратино» общеразвивающего вида с учетом эпидемиологической ситуации по распространению новой коронавирусной инфекции (Covid-19) 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: и.о. руководителя д/с Санниковой М.И., Низамовой Г.Р., завхоза/младшего воспитателя (с 01.06.21г. по 04.06.21), Гимаевой Ф.М. (с 07.06.21г. по 05.07.21г.) Гумеровой З.Ф. повара, представитель родительской общественности Кузнецова Л.Н., 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., в период ее очередного отпуска Гимаевой Ф.М.: 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. Поварам Гумеровой З.Ф., Габсатаровой А.Ф., Садыковой Л.З.:

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 поваров 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., Гимаеву Ф.М.:

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 **Низамова Г.Р., Гимаева Ф.М.**

3.4. Проведение С – витаминизация третьего блюда непосредственно перед раздачей (весна-осень) при наличии. (Гумерова З.Ф., повар, подсобный рабочий пищеблока/повар Садыкова Л.З., м/с Биктимирова А.В.)

3.5. Контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов. (ответственная Низамова Г.Р., Гимаева Ф.М.-на период отпуска Низамовой Г.Р.)

3.6. Снятие пробы и записи в специальном журнале бракераже готовых блюд, оценки готовых блюд и разрешение их к выдаче. (Низамова Г.Р., завхоз, Гимаева Ф.М., Гумерова З.Ф., повар),

4. Ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение (Низамова Г.Р., завхоз, Гимаева З.Ф., 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 Низамова Г.Р., завхоз, Гимаева Ф.М.). 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 Низамова Г.Р., Гимаева Ф.М.)

6. Утвердить 10-дневное меню на летний период, представить на сайт учреждения (Набиева А.Р.). Ежедневное меню поручить выставление на сайт воспитателю Гареевой Р.Р.

7. Контроль исполнения данного приказа оставляю за Санниковой М.И., и.о. старшего воспитателя, и.о. заведующей

Руководитель д/с Жукович С.Н.

Взвешивание: 04.06.2021

04.06.2021

04.06.2021

04.06.2021

04.06.2021

04.06.2021

04.06.2021

04.06.2021

Завхоз (Низамова Г.Р.)

Повар (Гумерова З.Ф.)

Повар (Садыкова Л.З.)

Повар (Гареева Р.Р.)

Повар (Санникова М.И.)

Биктимирова А.В.

Гумерова З.Ф.

Садыкова Л.З.