

БАШКОРТОСТАН РЕСПУБЛИКАСЫНЫҢ
ДУРТӨЙЛӨ РАЙОНЫ МУНИЦИПАЛЬ
РАЙОНЫ ИСКЕ ЯНДЫЗ АХЛЫНЫҢ
МУНИЦИПАЛЬ УЧРЕЖДЕНИЕЛЫ
«АЛТЫН БАШАК» БАЛАЛАР БАКСАҢЫ
МУНИЦИПАЛЬ БЮДЖЕТ МӘКТӘПКӘСЭ
ЙӘШТӘГЕ БАЛАЛАРГА БЕЛЕМ БИРЕУ
УЧРЕЖДЕНИЕЛЫ

МУНИЦИПАЛЬНОЕ
БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ДЕТСКИЙ САД «ЗОЛОТОЙ КОЛОС» СЕЛА
СТАРОЯНТУЗОВО МУНИЦИПАЛЬНОГО
РАЙОНА ДУРТӨЛНІСКІЙ РАЙОН
РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН
(МБДОУ Детский сад «Золотой колос»
с.Староянтузово)

БОЙОРОК
«27» август 2018г.

№ 27

ПРИКАЗ
«27» августа 2018 г.

О работе пищеблока на 2018-2019 учебный год.

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 2.4.1.3049– 13, Уставом ДОУ,

ПРИКАЗЫВАЮ:

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

Якупова Анастасия Викторовна – заведующая.

Исламгалиева Глюся Фагимовна – воспитатель.

Сахибгареева Альфира Рафаиловна – завхоз

1. Комиссии постоянно осуществлять контроль за организацией питания в ДОУ.

2. Доводить до сведения повара результаты бракеражной комиссии по качеству приготовленной пищи с подписью об ознакомлении в журнале бракеража.

1. Завхозу Сахибгареевой А.Р. :

1. Осуществлять закупку продуктов питания, соблюдая перечень рекомендуемых продуктов, согласно СанПиН – постоянно;

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

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

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

2. Поварам Шарафутдиновой Л.Р., Ахмадиевой Ф.Р.:

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

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

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

4. Строго соблюдать правила технологической обработки продуктов и приготовления пищи.

5. Своевременно получать необходимые продукты по меню, тщательно проверять их качество, не допускать использования их при малейших признаках порчи.

6. Ежедневно оставлять суточную пробу готовых продуктов.

7. Выставлять контрольное блюдо на раздачу.
 8. Соблюдать график выдачи готовой пищи на группы в соответствии с нормой, согласно возрасту и количеству детей в группе.
 9. отходы пищевых продуктов (скорлупа яиц, банки, остатки от переработки рыбы, мяса и др.) сохранять до конца рабочего времени.
 10. Помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте, согласно графику уборки, соблюдать санитарные правила.
 11. Своевременно проходить медицинский осмотр.
 12. Неукоснительно выполнять правила внутреннего трудового распорядка, должностную инструкцию, инструкцию по охране труда и инструкции по работе с оборудованием
 13. Возложить на поваров ответственность за качество приготовления пищи, санитарное состояние пищеблока, сохранность инвентаря.
- 4. Возложить ответственность на заведующую Якупову А.В. и завхоза Сахибгарееву А.Р.:**
- 4.1. Разработку 10 – дневного меню на основе примерного, 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 учетом состояния здоровья детей, 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 оборудования, инвентаря, их хранение, маркировка и правильное использование по назначению, их обработка.
 6. Контроль исполнения данного приказа я оставляю за собой.

Заведующий



А.В. Якупова

С приказом ознакомлены :

	Исламгалеева Г.Ф.
	Сахибгареева А.Р.
	Ахмадиева Ф.Р.
	Шарафутдинова Л.Р.