

БАШКОРТОСТАН РЕСПУБЛИКАСЫНЫҢ БАКАЛЫ РАЙОНЫ МУНИЦИПАЛЬ РАЙОН МЭҖРИФ
БҮЛГЕГЕ МУНИЦИПАЛЬ АВТОНОМ УЧРЕЖДЕНИЙЫ БАКАЛЫ ДӘЙМ ҮҖТЕРЕҮСЕ ТӨП ҖӘГЕ
«БУРАТИНО» БАЛАЛАР БАКСАҢЫ МӘКТӘПКӘСЭ ЙАШТАГЕ МУНИЦИПАЛЬ БЕЛЕМ БИРЕҮ
УЧРЕЖДЕНИЕҢЫ

(БАКАЛЫ ДӘЙМ ҮҖТЕРЕҮСЕ ТӨП ҖӘГЕ «БУРАТИНО» БАЛАЛАР БАКСАҢЫ МӘКТӘПКӘСЭ ЙАШТАГЕ)

Зотова урамы, 80, Бакалы а., Бакалы районы, Башкортостан республикасы, 452650

Тел. /факс (834742) 2-36-39

E-mail: mbdouburatino2013@yandex.ru

<http://bakmbdouburatino.ru>



МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ БАКАЛИНСКИЙ ДЕТСКИЙ С
ОБЩЕРАЗВИВАЮЩЕГО ВИДА МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА БАКАЛИНСКИЙ РАЙОН РЕСПУБЛИКИ

(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>

БОЙОРОК

Приказ №38

От 01.09.2020г.

МАДОУ Бакалинский д/с «Буратино»

общеразвивающего вида

О назначении ответственных лиц за деятельность МАДОУ Бакалинский д/с «Буратино» общеразвивающего вида (с.Ст. Шарашли), о создании бракеражной комиссии, о работе кухни МАДОУ Бакалинский д/с «Буратино» общеразвивающего вида (с.Старые Шарашли) с учетом эпидемиологической ситуации по распространению новой коронавирусной инфекции в 2020-2021 учебном году.

В целях осуществления эффективной деятельности структурного подразделения МАДОУ Бакалинский д/с «Буратино» общеразвивающего вида (с.Ст. Шарашли), контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологических и санитарных норм на кухне детского сада с учетом эпидемиологической ситуации по распространению новой коронавирусной инфекции руководствуясь нормами и требованиями действующего СанПин .4.1.3049-13, Уставом Доу, в связи с назначением других ответственных лиц по дошкольной группе

Приказываю:

4. Продлить работу ответственных лиц за деятельность МАДОУ Бакалинский д/с «Буратино» общеразвивающего вида (с.Ст. Шарашли) на 2020-2021 уч. г. следующих работников детского сада Низамовой Гульназ Рифкатовны, завхоза и младшего воспитателя, Набиевой Илюсы Разитовны, учителя-логопеда.

В обязанность и ответственность завхоза Низамовой Г.Р., ответственного за питание в детском саду возложить следующее: контроль за питанием детей, его организацией и качеством, а также работой кухни в целом, за благоустройство территории дошкольной группы, контроль за соблюдением работниками инструкций по пожарной безопасности, терроризму, охране труда и технике безопасности, за соблюдение пропускного режима, всех инструкций, в том числе по недопущению новой коронавирусной инфекции, безопасность пребывания воспитанников в группе.

В обязанность и ответственность учителя-логопеда Набиевой И.Р. возложить следующее: контроль за организацией образовательной деятельности, соблюдение действующих инструкций, касающихся охраны жизни и здоровья детей и их безопасного пребывания в группе и на участке при организации прогулок, за соблюдение режимных моментов, контроль за ведением и сбором документации. За ведение логопедических занятий.

5. Создать бракеражную комиссию по контролю, организации питания структурном подразделении в составе:

Глухова Е.В. -повар

Низамова Г.Р., завхоз/ младший воспитатель (по графику)

Воспитатель –Набиева А.Р. (или лицо,ее заменяющее по графику)

Шогина В. -родителя группы с.Ст.Шарашли (по решению родительского собрания от 05.10.2016г. протокол №1)

6. В компетенцию бракеражной комиссии входит осуществление контроля за качеством приготовленных блюд и ведение бракеражного журнала. Три подписи должно быть ежедневно.
2. **Завхозу Низамовой Гульназ Рифкатовне или лицу, ее заменяющему:**
4. Осуществлять закупку и подвоз качественных, сертифицированных продуктов питания, соблюдая перечень рекомендуемых продуктов, согласно СанПиН – постоянно;
5. Прием мясной продукции проводить только при наличии четкой печати и сертификата качества продукции, а также в присутствии медсестры, заведующей, повара.
6. Продукты выдавать лично, согласно меню-требованию на следующий день до 16 - 00 каждого дня или с утра до 9.00 часов – постоянно.
3. **Повару Глуховой Е.В.**
14. Строго производить закладку продуктов согласно меню-требованию и выданным продуктам.
15. Не допускать нахождения сотрудников или посторонних лиц на кухне без спецодежды, не выдавать пищу младшему воспитателю без спецодежды.
16. Не допускать нахождения посторонних лиц и сотрудников (кроме членов бракеражной комиссии) на пищеблоке – постоянно.
17. Строго соблюдать правила технологической обработки продуктов и приготовления пищи.
18. Своевременно получать необходимые продукты по меню точно по весу под роспись, тщательно проверять их качество, не допускать использования их при малейших признаках порчи.
19. Ежедневно оставлять суточную пробу готовых продуктов совместно с медсестрой
20. Выставлять контрольное блюдо на раздачу.
21. Соблюдать график выдачи готовой пищи на группы в соответствии с нормой, согласно возрасту и количеству детей в группе.
22. Отходы пищевых продуктов (скорлупа яиц, банки, остатки от переработки рыбы, мяса и др.) сохранять до конца рабочего времени.
23. Помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте, согласно графику уборки, соблюдать санитарные правила.
24. Своевременно проходить медицинский осмотр, одевать спецодежду.
25. Неукоснительно выполнять правила внутреннего трудового распорядка, должностную инструкцию, инструкцию по охране труда и инструкции по работе с оборудованием, графики генеральных уборок с использованием разрешенных дезсредств.
26. Возложить на повара ответственность за качество приготовления пищи, санитарное состояние кухни, сохранность инвентаря.
4. **Возложить ответственность на ответственное лицо Низамову Г.Р. или лицо, ее заменяющее:**
- 4.1. Выполнение перспективного примерного 10- дневного меню, с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания.
- 4.2. Ежедневное вывешивание в уголке для родителей меню в приемной группы. (ответственная Низамова Г.Р.)
- 4.3. Контроль правильной кулинарной обработки продуктов, выхода блюд и вкусовых качеств пищи. (ответственная Низамова Г.Р.)
- 4.7. Проведение С – витаминизация третьего блюда непосредственно перед раздачей (весна-осень) при наличии. (повар Глухова Е.В. под контролем Низамовой Г.Р.)
- 4.8. Контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов. (ответственная Низамова Г.Р.)
- 4.9. Снятие пробы и записи в специальном журнале бракераже готовых блюд, оценки готовых блюд и разрешение их к выдаче. (повар Глухова Е.В.)
- 5.0. Ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение. (повар Глухова Е.В.)
- 5.1. Ведение контроля санитарного состояния кухни, его оборудования, инвентаря, их хранение, маркировка и правильное использование по назначению, их обработка. (ответственные Глухова Е.В., повар, Низамова Г.Р., Набиева И.Р.)
6. Контроль исполнения данного приказа оставляю за собой.

