

Выписка из приказа № 53-в
по МКОУ «Коктубейская ООШ»

от 28.08.2020г.

«О работе пищеблока в дошкольном образовании»

В целях осуществления эффективной деятельности, контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологических и санитарных норм на пищеблоке группы дошкольного образования, руководствуясь санитарными правилами и нормами СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольного образования».

Утвержденным Постановлением Главного санитарного врача РФ от 15.05.2013г. №26 г.Москва, Уставом МКОУ «Коктубейская ООШ»

Приказываю:

I Миронова С.А. – завучу по дошкольному образованию :

1. Осуществлять закупку продуктов питания для группы дошкольного образования, соблюдая перечень рекомендуемых продуктов, согласно СанПиН – постоянно.
2. Продукты выдавать лично повару группы дошкольного образования, согласно меню-требованию на следующий день до 16-00 каждого дня – постоянно.

II Повару группы дошкольного образования:

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 помощникам воспитателей 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 точно по весу под роспись, 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 группу в соответствии с нормой и количеству воспитанников 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. Возложить на повара ответственность за качество приготовления пищи, санитарное состояние пищеблока, сохранность инвентаря.

III Возложить ответственность на Миронова С.А. – завучу по дошкольному образованию:

1. Разработку 10-дневного меню для группы дошкольного образования, с учетом физиологических потребностей воспитанников в пищевых веществах и норм питания.
2. О контроле над закладкой продуктов питания поваром дошкольного образования.
3. Ежедневное вывешивание в уголке для родителей меню.
4. Составление ежедневного меню-требования установленного образца с учетом состояния здоровья воспитанников, с указанием выхода блюда для разного возраста.
5. Организацию замены продуктов на равноценные по составу, в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов.

6. Контроль правильной кулинарной обработки продуктов, выхода блюд и вкусовых качеств пищи.
 7. Проведение С-витаминизации третьего блюда непосредственно перед раздачей (весна-осень).
 8. Контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов.
 9. Снятие пробы и записи в специальном журнале бракераже готовых блюд, оценки готовых блюд и разрешении их к выдаче.
 10. Ежедневный забор суточной пробы головной продукции и правильное ее хранение.
 11. Ведение контроля санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, их хранение, маркировка и правильное использование по назначению, их обработка.
- IV Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор



Старчак А.В.