

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 35 «Соболек»**

ПРИКАЗ

«03» сентября 2018 г.
г. Усть-Илимск

№ 143

**О работе пищеблока,
организации питания
детей и сотрудников
и о создании бракеражной комиссии**

В целях осуществления эффективной деятельности, контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологических и санитарных норм на пищеблоке ДООУ, на основании Санитарно-эпидемиологических требований к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций 2.4.1.3049-13, утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.05.2013 №26 (с изм. от 04.04.2014), руководствуясь Уставом ДООУ, -

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей и сотрудников в соответствии с «Примерным 15-дневным рационом питания (меню) для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет в муниципальных образовательных учреждениях г. Усть-Илимска», разработанным технологом Управления образования Администрации города Усть-Илимска, Спиридоновой А. А., утвержденным начальником Управления образования Администрации г. Усть-Илимска Прониной Л. А., согласованным с начальником территориального Отдела Управления Федеральной Службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Иркутской области в г. Усть-Илимске и Усть-Илимском районе Бурковой Л.В.

2. Изменения в рацион питания детей вносить только с разрешения заведующей дошкольного образовательного учреждения и в соответствии с Методическими указаниями.

3. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы:

Завтрак	8.00 – 8.27
Обед	11.15 – 12.45
Полдник	15.00 – 15.27
Ужин	16.45 – 17.22

4. Возложить ответственность за работу пищеблока на шеф-повара Кувшинову Е.

М.

5. Персоналу пищеблока:

5.1. Строго соблюдать правила технологии обработки продуктов и приготовления пищи.

5.2. Своевременно получать необходимые по меню продукты точно по весу под роспись, тщательно проверять их качество, не допускать использования их при малейших признаках порчи.

5.3. Строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить согласно меню-раскладке по утвержденному руководителем графику:

6.30	– мясо 1 блюдо; продукты для запуска;
7.00	– куры;
7.30	– масло в кашу, сахар для завтрака;
8.00	– закладка 2 блюда;
8.00	– тесто для выпечки;
10.00-11.00	– продукты 1 блюдо (овощи, крупы);
11.30	– масло во 2 блюдо;

13.00 – продукты для полдника, ужина.

6. Шеф-повару Кувшиновой Е.М., поварам: Харитоновой Н.Г., Смоляр Н.Н., Зуевой Н.Н. ежедневно оставлять суточную пробу готовых продуктов совместно с медицинской сестрой ОГБУЗ «Усть-Илимская городская детская поликлиника», Волковой О.А.

7. Шеф-повару Кувшиновой выставлять контрольное блюдо на раздачу.

8. Шеф-повару Кувшиновой Е.М., поварам: Харитоновой Н.Г., Смоляр Н.Н., Зуевой Н.Н. ежедневно:

8.1. Соблюдать график выдачи готовой пищи на группы в соответствии с нормой, согласно возрасту и количеству детей в группе.

8.2. Отходы пищевых продуктов (скорлупа яиц, банки, остатки от переработки рыбы, мяса и др.) сохранять до конца рабочего дня.

8.3. При работе на технологическом оборудовании строго руководствоваться инструкцией по охране труда.

8.4. Помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте, согласно графику уборки соблюдать санитарно-противоэпидемические требования.

8.5. Своевременно проходить профилактический медицинский осмотр, санитарный минимум.

8.6. Неукоснительно выполнять Правила внутреннего трудового распорядка, должностные инструкции, инструкции по охране труда и ТБ, инструкции по работе с технологическим оборудованием.

9. Вход посторонних лиц на пищеблок допускается с разрешения администрации только в специальной одежде.

10. Возложить персональную ответственность за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции в установленном порядке и за ее хранение в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре +2...+6° С на шеф-повара Кувшинову Е. М. (в ее отсутствие - повара).

11. Возложить на повара в свою рабочую смену персональную ответственность за качество приготовления пищи, санитарное состояние пищеблока, сохранность инвентаря.

12. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении: шеф-повару, поварам, кладовщику разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню-требованию.

13. За своевременность доставки продуктов питания, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых от поставщиков продуктов питания несут ответственность кладовщик Замкова Е. Г. и поставщики продуктов по договорам.

14. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляется актом, который подписывается представителями ДОУ и поставщиком.

15. Получение продуктов в кладовую производит кладовщик - материально-ответственное лицо.

16. Выдачу продуктов питания кладовщиком из продуктовой кладовой на пищеблок (повару) производить в соответствии с утвержденным заведующим меню-требованием после выдачи обеда на пищеблоке, т. е. с 13.00 ч., но не позднее 17.00 ч. предшествующего дня, указанного в меню-требовании, под роспись повара.

16.1. При получении пищевых продуктов, продовольственного сырья кладовщик проводит визуальную органолептическую оценку их доброкачественности с фиксацией результатов в бракеражном журнале поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов.

16.2. Ежемесячно проводить сверку остатков продуктов питания с бухгалтером МКУ «ЦБУО»

17. Установить график работы:

- шеф-повар с 8.00 до 15.42

- 1 смена (повар) с 6.00 до 13.42 час – ответственный за приготовление завтрака и первого блюда обеда;

- 2 смена (повар) с 7.00 до 14.42 час – ответственный за приготовление заготовок к обеду, полднику, ужину.

- 3 смена (повар) с 10.30 до 18.12 час – ответственный за заготовку продуктов по меню на следующий день, приготовление полдника, ужина.

18.1. Организовать питание детей в соответствии с «Примерным 15-ти дневным меню», в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами – 4-х разовое с режимом работы групп 12 часов.

18.2. Сбалансировать питание для детей - аллергиков, доводить до сведения воспитателей, помощников воспитателей списки детей - аллергиков.

19. Ответственному за составление меню-требования

19.1. Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании.

19.2. При составлении меню-требования учитывать следующее:

- определять нормы на каждого ребенка в соответствии с потребностью, проставляя норму выхода блюд в соответствующую графу;

- при отсутствии наименования продукта в бланке меню-требования дописывать его в конце списка;

- проставлять количество позиций используемых продуктов прописью;

- всем сотрудникам, решившим питаться в учреждении, включать в меню 2 блюда, хлеб, чай без сахара по норме детского питания.

- норма питания сотрудников определяется соответственно норме питания детей.

19.3. Предоставлять меню для утверждения заведующей накануне предшествующего дня, указанного в меню.

19.4. Возврат и добор продуктов в меню оформлять не позднее 9-00.

20. В целях организации контроля за приготовлением пищи и бракеража готовой продукции создать комиссию в составе:

- Волкова О.А.- медицинская сестра ОГБУЗ «Усть-Илимская городская детская поликлиника», Волковой О.А. (в ее отсутствие – лица, её заменяющие);

- Кувшинова Е. М. – шеф-повар (в ее отсутствие - повара);

- Александрова Ю. М. – заведующая ДООУ (в ее отсутствие – лица, её заменяющие).

21. Назначить ответственным за ведение табеля по питанию сотрудников шеф-повара Кувшинову Е. М.

22. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатели и помощники воспитателей.

23. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.


Заведующая
МБДОУ д/с № 35 «Соболек»



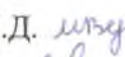
Ю. М. Александрова

С приказом ознакомлен(а):

Замкова Е.Г.



Ведерникова М.Д.



Новомейская И.Б.



Кувшинова Е.М.



Гусева А.И.



Пискунова А.М.



Зуева Н.Н.



Долгих Г.С.



Понаморева Ю.В.



Смоляр Н.Н.



Жосан Ж.Л.



Попова Н.С.



Харитоновна Н.Г.



Каденкова С.Л.



Потемкина Т.В.



Мартынова Н.П.



Калинина Г.В.



Серкова О.В.



Яковлева Л.С.



Крюкова И.Ю.



Столярова А.А.



Антонова Н.В.



Курбакова Н.П.



Тоцкая А.С.



Баева Т.А.



Мавшенко М.С.



Тюменцева Т.В.



Барышникова Г.Н.



Маркова Ю.А.



Усова Л.А.



Болванова Т.Н.



Надымова Я.В.



Щипакова И.Ю.



Бурдуковская Л.В.



Напозакова Ю.Н.



Яскина А.Ю.

