

Муниципальное автономное дошкольное образовательное
учреждение детский сад комбинированного вида №1 «Сказка»
города Белореченска муниципального образования Белореченский район
(МАДОУ Д/С 1)

Приказ

от 09.01.2025г.

№ 39 -О

город Белореченск

**Об ответственности работников пищеблока
за организацию питания детей в МАДОУ Д/С 1
в 2025 году.**

На основании санитарно-эпидемиологических правил и норм [СанПиН 2.3/2.4.3590-20](#) "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 года №32, вступивших в силу с 1 января 2021 года. п р и к а з ы в а ю:

1. Кладовщику Заднепровской Т.А.

- 1) Все продукты, поступающие на склад МАДОУ Д/С 1 принимать с документами, подтверждающими их происхождение, качество и безопасность.
- 2) Продукты принимать совместно с медицинской сестрой Овсепян С.С. делая запись в журнале «Бракераж сырой продукции».
- 3) Не допускать к приему продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения, признаками порчи.
- 4) Строго соблюдать условия хранения продуктов.
- 5) Маркировочные ярлыки сохранять до конца реализации продукции.

2. Поварам Акопян Г.С., Акопян А.С., Панину А.И. Уколовой А.А.:

- 1) Иметь на пищеблоке раствор столового уксуса для обработки емкости для хранения хлеба.

- 2) Иметь кальцинированную соду для обработки яиц.
- 3) При приготовлении блюд соблюдать принцип «щадящего питания»: применять варку, закипание, припускание, пассерование, тушение, приготовление. Не применять жарку продуктов.
- 4) Не допускать:
 - а) предварительной варки мяса;
 - б) хранить очищенный картофель и овощи в холодной воде более 2-х часов;
 - в) варку овощей накануне дня приготовления.

3. медицинской сестре Оганесьян А. Х.

- 1) Вести правильно всю документацию по питанию.
- 2) Бракераж готовой продукции проводить членам бракеражной комиссии ежедневно, за тремя подписями в журнале готовой продукции;
- 3) Отбирать суточную пробу готовой продукции в объеме: порционные блюда – в полном объеме; холодные закуски, первые блюда и третьи – не менее 100г. Сохранять 48 часов в холодильнике. Маркируют с указанием приема пищи и датой отбора.
4. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

И.О.Заведующий МАДОУ Д/С1

Чаплыгина И.Н.