

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ**

УЧРЕЖДЕНИЕ «СОЛНЫШКО» С. СОЛОВЬЕВО

П Р И К А З

31.08.2023 г.

№ 76

« Об обеспечении качества питания»

С целью обеспечения качества питания в ДОУ, предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Повару Викулиной Е.Б. обеспечить следующий комплекс мероприятий в помещении пищеблока:

- Строгое соблюдение санитарно-гигиенического режима в помещениях пищеблока.
- Строгий контроль соблюдения технологии приготовления и реализацией молочной, овощной и другой продукции.
- Своевременно проводить дез.обработку оборудования и инвентаря, используемого для первичной обработки овощей, складских помещений перед каждым завозом партии овощей, освободившихся мешков и другой тары.
- Обеспечить раздельное хранение зимних и ранних овощей.
- Своевременно перебирать овощи, зачищать капусту с целью удаления гнили и отходов.
- Осуществлять своевременную замену пришедший в негодность столовый инвентарь и посуду.
- Прием мясной продукции проводить только при наличии четкой печати и сертификата качества продукции, а также в присутствии заведующей, повара.
- Продукты выдавать лично, согласно меню-требованию на следующий день до 16-00 каждого дня – постоянно.
- Строго следить за закрытием складов в течении рабочего времени, не допускать нахождения посторонних лиц и сотрудников в складских помещениях – постоянно.

- Строго производить закладку продуктов согласно меню-требованию и выданным продуктам.
- Не допускать нахождения сотрудников или посторонних лиц на пищеблоке без спецодежды, не выдавать пищу младшим воспитателям без спецодежды.
- Не допускать нахождения посторонних лиц и сотрудников (кроме членов бракеражной комиссии) на пищеблоке – постоянно.
- Строго соблюдать правила технологической обработки продуктов и приготовления пищи.
- Своевременно получать необходимые продукты по меню точно по весу под роспись, тщательно проверять их качество, не допускать использования их при малейших признаках порчи.
- Ежедневно оставлять суточную пробу готовых продуктов совместно с медсестрой
- Выставлять контрольное блюдо на раздачу.
- Соблюдать график выдачи готовой пищи на группы в соответствии с нормой, согласно возрасту и количеству детей в группе.
- отходы пищевых продуктов (скорлупа яиц, банки, остатки от переработки рыбы, мяса и др.) сохранять до конца рабочего времени.
- Помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте, согласно графику уборки, соблюдать санитарные правила.
- Своевременно проходить медицинский осмотр.
- Неукоснительно выполнять правила внутреннего трудового распорядка, должностную инструкцию, инструкцию по охране труда и инструкции по работе с оборудованием
- Возложить на поваров ответственность за качество приготовления пищи, санитарное состояние пищеблока, сохранность инвентаря.
- Ежедневное вывешивание в уголке для родителей меню в каждой возрастной группе.
- Составление ежедневного меню-требования установленного образца с учетом состояния здоровья детей, с указанием выхода блюда для разного возраста.
- Организацию замены продуктов на равноценные по составу, в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов
- Контроль правильной кулинарной обработки продуктов, выхода блюд и вкусовых качеств пищи.

- Проведение С – витаминизация третьего блюда непосредственно перед раздачей (весна-осень)
- Контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов.
- Снятие пробы и записи в специальном журнале бракераже готовых блюд, оценки готовых блюд и разрешение их к выдаче
- Ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение.
- Ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной бухгалтерской ведомости.
- Ведение контроля санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, их хранение, маркировка и правильное использование по назначению, их обработка.
- Контроль исполнения данного приказа я оставляю за собой.
- Срок исполнения: постоянно

Заведующей Исаевой М.А.:

- Обеспечить необходимое количество чистящих, моющих и дезинфицирующих средств во всех цехах пищеблока и в кладовой.
- Осуществлять закупку продуктов питания, соблюдая перечень рекомендуемых продуктов, согласно СанПиН – постоянно;
- Разработку 10 – дневного меню на основе примерного, с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания.
- О контроле над закладкой продуктов питания поварами.
- Контроль правильной кулинарной обработки продуктов, выхода блюд и вкусовых качеств пищи.

В целях обеспечения качественного питания

Приказываю:

Назначить с 01.09.2023 г. комиссию в составе:

Исаевой М.А.– заведующая

Пузатых Т.Н- воспитатель

Комиссия обязана проводить периодический осмотр технологического и холодильного оборудования 1 раз в квартал, с составлением акта.

Срок исполнения: постоянно

6. Контроль исполнения данного приказа оставляю за собой.

Заведующей:

М.А. Исаева

С приказом ознакомлены:



Н.Пузатых

Е.Б.Викулина