

**Муниципальное дошкольное образовательное учреждение № 30 «Буратино»
поселка Чульман Нерюнгринского района**

678981, Республика Саха (Якутия), Нерюнгринский район, поселок Чульман, ул. Гагарина 27а,
тел: (8-41147) 7-61-20 buratino@nerungri.edu.ru

ПРИКАЗ

31.08.2022 г.

№ 103-ОД

п. Чульман

Об обеспечении качества питания

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

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить с 01.09.2022 г. комиссию по обеспечению качества питания в составе:
Головченко А.В. – заведующая ДОУ
Трифонова О.В. – делопроизводитель
Юферова Н.А. - кладовщик
2. Комиссия обязана проводить периодический осмотр технологического и холодильного оборудования 1 раз в квартал, с составлением акта.
3. Кладовщику Юферовой Н.А.:
 - Своевременно проводить дез. обработку оборудования и инвентаря, используемого для первичной обработки овощей, складских помещений перед каждым завозом партии овощей, освободившихся мешков и другой тары.
 - Своевременно перебирать овощи, зачищать капусту с целью удаления гнили и отходов.
 - Прием мясной продукции проводить только при наличии четкой печати и сертификата качества продукции.
 - Продукты выдавать лично, согласно меню-требованию на следующий день до 16-00 каждого дня.
 - Строго следить за закрытием складов в течение рабочего времени, не допускать нахождения посторонних лиц и сотрудников в складских помещениях.
4. Поварам обеспечивать 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.
 - Осуществлять своевременную замену пришедший в негодность столовый инвентарь и посуду.
 - Строго производить закладку продуктов согласно меню-требованию и выданным продуктам.
 - Не допускать нахождения сотрудников или посторонних лиц на пищеблоке без спецодежды, не выдавать пищу помощникам воспитателей 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 подпись, тщательно проверять их качество, не допускать использования их при малейших признаках порчи.
 - Ежедневно оставлять суточную пробу готовых продуктов.
 - 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.
 - Проведение С – витаминизация третьего блюда непосредственно перед раздачей (весна-осень)
5. Инструктору по гигиеническому воспитанию:
- 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.
 - 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
 - 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.
6. Контроль исполнения данного приказа оставляю за собой.

И.о. заведующей МДОУ № 30 «Буратино»



Юзенко

И.М. Юзенко