



**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ЖЕМЧУЖИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ШКОЛА-ДЕТСКИЙ САД»
НИЖНЕГОРСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ
ПРИКАЗ**

21.09.2022г.

С.Жемчужина

№391

**Об организации питания
на 2022/2023 учебный год**

В целях осуществления эффективной деятельности, контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологических и санитарных норм на пищеблоке, руководствуясь санитарными правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4 3590– 20, Уставом МБОУ

ПРИКАЗЫВАЮ:

- 1.Кладовщику Ковалевич Е.С.;
- 1.1.Осуществлять закупку продуктов питания, соблюдая перечень рекомендуемых продуктов, согласно СанПиН – постоянно;
- 1.2.Прием мясной продукции проводить только при наличии четкой печати и сертификата качества продукции, а также в присутствии медицинской сестры, повара.
- 1.3.Продукты выдавать лично, согласно меню - требования.
- 1.4. Строго следить за закрытием кладовой в течение рабочего времени, не допускать нахождения посторонних лиц и сотрудников на пищеблоке и в складском помещении– постоянно.
2. Поварам:
 - 2.1.Строго производить закладку продуктов согласно меню-требованию и выданным продуктам.
 - 2.2.Не допускать нахождения сотрудников или посторонних лиц на пищеблоке без спецодежды, не выдавать пищу помощникам воспитателей без спецодежды.
 - 2.3.Не допускать нахождения посторонних лиц и сотрудников (кроме членов бракеражной комиссии) на пищеблоке – постоянно.
 - 2.4.Строго соблюдать правила технологической обработки продуктов и приготовления пищи.
 - 2.5.Своевременно получать необходимые продукты по меню точно по весу, тщательно проверять их качество, не допускать использования их при малейших признаках порчи.
 - 2.6.Соблюдать график выдачи готовой пищи на группы в соответствии с нормой, согласно возрасту и количеству детей в группе.
 - 2.7.Отходы пищевых продуктов (скорлупа яиц, банки, остатки от переработки рыбы, мяса и др.) сохранять до конца рабочего времени.
 - 2.8.Помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте, согласно графику уборки, соблюдать санитарные правила.
 - 2.9.Своевременно проходить медицинский осмотр.
 - 2.10.Неукоснительно выполнять правила внутреннего трудового распорядка, должностную инструкцию, инструкцию по охране труда и инструкции по работе с оборудованием.
 - 2.11.Возложить на поваров ответственность за качество приготовления пищи, санитарное состояние пищеблока, сохранность инвентаря.

3. Медицинской сестре Аблаевой Д.М.,:

3.1. Разработать основное организационное меню с учетом физиологических потребностей детей дошкольного возраста в пищевых веществах и норм питания.

3.2. Контролировать закладку продуктов питания поварами.

3.3. Ежедневное вывешивать в уголке для родителей меню в каждой возрастной группе.

3.4. Составлять ежедневное меню-требования установленного образца с указанием выхода блюда для дошкольного возраста, ясельного возраста.

3.5. Организовать замену продуктов питания на равноценные по составу, в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов.

3.6. Контролировать правильную кулинарную обработку продуктов питания, выхода блюд и вкусовых качеств пищи.

3.7. Проводить С – витаминизацию третьего блюда непосредственно перед раздачей (весна-осень)

3.8. Контролировать правильность хранения и соблюдения срока хранения и реализации продуктов питания.

3.9. Проводить снятие пробы и записи в специальном журнале бракераже готовых блюд, оценки готовых блюд и разрешение их к выдаче.

3.10. Проводить ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение.

3.11. Ежемесячно вести подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной бухгалтерской ведомости.

3.12. Контролировать санитарное состояние пищеблока, его оборудования, инвентаря, его хранения, маркировку и правильного использования по назначению, его обработка.

4. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Врио директора



С.С.Василенко