

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
детский сад №10 муниципального образования Крыловский район

ПРИКАЗ

11.01.2021 год

№ 39

**Об организации питания**

В целях осуществления эффективной деятельности, контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологических и санитарных норм на пищеблоке детского сада, руководствуясь санитарными правилами и нормами

СанПиН 2.3/2.4.2590 – 20, уставом МБДОУ № 10,

ПРИКАЗЫВАЮ:

**1. Заведующему хозяйством Шерепа С.Ю.:**

- 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.
- 1.3. Продукты выдавать лично, согласно меню-требованию на следующий день до 16-00 каждого дня – постоянно.
- 1.4. Строго следить за закрытием складов в течение рабочего времени, не допускать нахождения посторонних лиц и сотрудников на пищеблоке и в складских помещениях – 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 младшим воспитателям 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 под роспись, тщательно проверять их качество, не допускать использования их при малейших признаках порчи.
- 2.6. Ежедневно оставлять суточную пробу готовых продуктов.
- 2.7. Выставлять контрольное блюдо на раздачу.
- 2.8. Соблюдать график выдачи готовой пищи на группы в соответствии с нормой, согласно возрасту и количеству детей в группе.
- 2.9. Отходы пищевых продуктов (скорлупа яиц, банки, остатки от переработки рыбы, мяса и др.) сохранять до конца рабочего времени.
- 2.10. Помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте, согласно графику уборки, соблюдать санитарные правила.
- 2.11. Своевременно проходить медицинский осмотр.
- 2.12. Неукоснительно выполнять правила внутреннего трудового распорядка, должностную инструкцию, инструкцию по охране труда и инструкции по работе с оборудованием.
- 2.13. Возложить на поваров ответственность за:
  - качество приготовления пищи
  - санитарное состояние пищеблока
  - сохранность инвентаря.

**3. Возложить ответственность на медсестру Белокобыленко Ирину Михайловну за:**

- Разработку 10 – дневного меню на основе примерного, с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания.
- Контроль над закладкой продуктов питания поварами.

