

ТАТАРСТАН РЕСПУБЛИКАСЫ
БӨГЕЛМӘ
МУНИЦИПАЛЬ РАЙОНЫ
МӘКТӘПКӘЧӘ ТӘРБИЯ
ҺӘМ БЕЛЕМ БИРУ
МУНИЦИПАЛЬ БЮДЖЕТ
УЧРЕЖДЕНИЕСЕ
«РОМАШКА» 23 НЧЕ ГОМУМ
ҮСЕШ ТӨРЕНДӘГЕ БАЛАЛАР БАКЧАСЫ

423230, Бөгелмә шәһәре,
Комсомол урамы, 11 нчы йорт,
Телефоннар 8(85594)4-89-48
№ _____



МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ДОШКОЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ДЕТСКИЙ САД
ОБЩЕРАЗВИВАЮЩЕГО ВИДА
№ 23 «РОМАШКА»
БУГУЛЬМИНСКОГО
МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА
РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН

423230г. Бугульма,
ул.Комсомольская, 11,
телефон: 8(85594)4-89-48
"___" _____ 20__г.

Приказ

г. Бугульма

№ 19/3 –о/д

от «2» *сентября* 2013года

О назначении ответственных лиц за организацию питания

Руководствуясь Санитарно-эпидеологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.1. 2660 –10, приложениями к нему № 4 -12 утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 22.07.2010г. №91

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Согласно должностных инструкций, основных принципов организации питания в МБДОУ, назначить ответственными следующих сотрудников:
 - Мальцеву Лилию Салиховну – старшую медицинскую сестру;
 - Дьяконову Светлану Валентиновну – завхозу;
 - Лубышеву Елизавету Николаевну – повара.
2. Мальцевой Лилие Салиховне – старшей медицинской сестре вести контроль:
 - за качеством поступающих в МБДОУ продуктов, за их хранением и сроками реализации;
 - за технологией приготовления пищи и качеством готовых блюд;
 - за работой пищеблока и организацией обработки посуды;
 - за соблюдением правил личной гигиены сотрудниками пищеблока;
 - снимать пробу с приготовленных блюд за 30-40 минут до раздачи с отметкой в журнале «Бракераж готовых блюд»;
 - проводить витаминизацию блюд круглогодично.
3. Дьяконовой Светлане Валентиновне – завхозу
 - при получении продуктов требовать от поставщиков необходимые документы, подтверждающие их качество и безопасность; завести папку для хранения данной документации);

- правильно использовать холодильное оборудование, не нарушать условия хранения скоропортящихся продуктов питания. «Холодовая цепочка» хранения таких продуктов, как говяжьего мяса, сливочного масла, кур, рыбы должна выполняться согласно пункта 2.10.27 СанПиН 2.4.1.1249-03. Следить за температурным режимом и условиями хранения яиц.
- для контроля условий хранения скоропортящихся продуктов и соблюдения температурного режима иметь термометры на всё холодильное оборудование;
- достоверно вести журнал контроля температурного режима (журнал должен быть пронумерован и прошит);
- достоверно, в полном объёме вести журнал «Бракераж сырой продукции», с указанием даты поступления продуктов и их количества. Поступающие в МБДОУ продукты должны сопровождаться необходимыми документами, подтверждающими их качество и безопасность.


4. Лубышевой Елизавете Николаевне – повару:

- следить за санитарно-эпидемиологическим состоянием пищеблока;
- соблюдать санитарно-эпидемиологический режим;
- своевременно и качественно производить закладку продуктов, соблюдать технологию приготовления блюд; в процессе приготовления блюд использовать только йодированную соль;
- снимать пробу с приготовленных блюд за 30-40 минут до раздачи, делать отметку в журнале «Бракераж готовых блюд»; строго соблюдать условия хранения суточной пробы, выдерживая температурный режим;
- производить раздачу блюд по группам соответственно нормам, графика раздачи и режима дня.

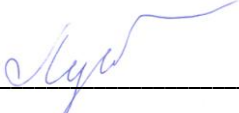
5. В случае отсутствия на рабочем месте по уважительной причине (отпуск, болезнь и т.п.) выше перечисленных работников обязанности завхоза возложить на Лубышеву Елизавету Николаевну – повара.

6. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.


С приказом ознакомлены:


_____ Мальцева Л.С.


_____ Дьяконова С.В.


_____ Лубышева Е.Н.



МП Заведующая детского сада № 23 «Ромашка»  О.А.Савина