

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад общеразвивающего вида № 15 «Светлячок»
Бугульминского муниципального района
Республики Татарстан

Приказ № 40/3

от 01.09.2021 г.

**Об организации ответственных лиц
за организацию питания**

В соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», статьями 60.2 и 151 Трудового кодекса, дополнительным соглашением от 11.01.2021 № 3 к трудовому договору от 01.10.2018 № 142, в целях организации питания воспитанников

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Согласно должностных инструкции, основанных принципов организации питания в МБДОУ, назначить ответственных следующих сотрудников:

- Галиеву Гульназ Минталиповну – старшую медицинскую сестру;
- Рудакову Светлану Уеловну – кладовщика;
- Пещерову Розу Петровну – повара.

2. Галиеву Гульназ Минталиповне – 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 круглосуточно.

3. Рудаковой Светлане Уеловне – кладовщику:

- 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. «Холодная цепочка» хранения таких продуктов. Как говяжьего мяса, сливочного масла, кур, рыбы должна выполняться. Следить за температурным режимом и условиями хранения яиц.
- для контроля условий хранения скоропортящихся продуктов и соблюдения температурного режима иметь термометры на все холодное 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. Пещеровой Розе Петровне – повару:

- следить за санитарно-эпидемиологическим состоянием пищеблока;
- соблюдать санитарно-эпидемиологический режим;
- своевременно 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 режима дня

5. Контроль исполнения данного приказа оставляю за собой.

Заведующая детским садом

Т.М. Михайлова

Ознакомлены:

