

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад общеразвивающего вида №51 «Тополек» пгт. Нижние Вязовые Зеленодольского муниципального района Республики Татарстан» ОКУД 0301001

по ОКПО

Номер документа	Дата составления
ПРИКАЗ	04.09.2017г.

О назначении ответственного за отбор и хранение суточной пробы

В целях организации сбалансированного и рационального питания детей в МБДОУ, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13, 100% выполнением натуральных норм питания и физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах, а также осуществления контроля за питанием в 2017-2018 учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить ответственным за отбор и хранение суточной пробы готовой продукции повара Пашигину О.И.
2. Суточная проба, за 3 суток, отбирается в объеме:
порционные блюда - в полном объеме;
холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи блюда и прочие – не менее 100г.
3. Пробу отбирают прокипяченными ложками в прокипяченную, индивидуальную для каждого блюда, стеклянную посуду с плотно закрывающимися крышками.
4. Посуда с пробами маркируется с указанием приема пищи и датой отбора.
5. Проба хранится в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6 С в отдельном холодильнике.
6. Контроль за выполнением приказа возлагаю на старшую медсестру.

Заведующий МБДОУ

Г.Х. Шамсиева

С приказом ознакомлена:

по ОКПО

Номер документа	Дата составления
	04.09.2017г.

ПРИКАЗ

Об обеспечении воспитанников МБДОУ безопасности при использовании продуктов питания

С целью организации сбалансированного рационального питания детей в учреждении, обеспечения качества процесса питания воспитанников, соблюдение требований СанПиН 2.4.1.3049-13, а также усиления контроля за организацией питания в МБДОУ

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Старшей медицинской сестре МБДОУ:

Строго контролировать наличие сопроводительных документов на продукты, поступающие на пищеблок ДОУ.

2. Заведующей хозяйством А.Е. Русалкиной:

2.1 Контролировать качество поставляемых продуктов.

- Не допускать приема на склад продуктов без сопроводительных документов, подтверждающих их происхождение, качество и безопасность и оформленных соответственно установленным стандартам.
- Следить за наличием маркировочных ярлыков или их копий на мешкотаре, картонной таре и т.д., сохранять до окончания реализации продукции.
- Нести ответственность за своевременность организации питания.
- Осуществлять контроль за хранением и реализацией продуктов с пищеблока (руководствуясь сроком годности и режимом хранения пищевых продуктов).
- Следить за соблюдением правил товарного соседства.
- Оформлять актом обнаруженные некачественные продукты или их недостатку с предоставлением информации заведующему МБДОУ.
- Своевременно и грамотно вести учетно-отчетную документацию, в соответствии с требованиями СанПиН.
- Неукоснительно выполнять правила личной гигиены.

2.2 Ежедневно вести:

- журнал учета температурного режима всех холодильных установок складского помещения.
- журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов в соответствии СанПиН 2.4.1.3049-13.

2.3 Содержать всю документацию в строгом порядке.

- Своевременно предоставлять организатору питания заявку на приготовление питания для воспитанников МБДОУ.
- Осуществлять контроль за соблюдением санитарных норм перевозки продуктов питания.
- Осуществлять контроль за санитарным состоянием продуктового склада, пищеблока.

3. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатели групп и младшие воспитатели. Во время приема пищи детьми воспитателям и младшим воспитателям заниматься непосредственно организацией питания детей, привитием культурно-гигиенических навыков.

4. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ:

Г.Х. Шамсиева

С приказом ознакомлены и согласны: