

ПРИКАЗ

21.08.17 № 93

**Об организации питания воспитанников
в МБДОУ № 68 «Лукоморье» в 2017-2018 учебном году**

Во исполнение приказа Управления образования от 11.08.2017 г. № 305, в целях обеспечения качественным питанием воспитанников в МБДОУ № 68 «Лукоморье» согласно санитарно - эпидемиологическим правилам и предупреждения возникновения пищевых отравлений

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Работникам пищеблоков строго выполнять требования по соблюдению санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организация» в МБДОУ № 68 «Лукоморье».

2. Возложить ответственность за работу пищеблока на поваров: Атаеву П.М., Мулинову И.С.

3. Работникам пищеблока:

3.1. Строго придерживаться:

Типового рациона питания на 20 дней при 12-ти часовом посещении для воспитанников от 1 до 3 лет муниципальных дошкольных образовательных учреждений городского округа Мытищи, разработанного Управлением образования администрации городского округа Мытищи и согласованного Управлением Роспотребнадзора по Московской области;

Типового рациона питания на 20 дней при 12-ти часовом посещении для воспитанников от 3 до 7 лет муниципальных дошкольных образовательных учреждений городского округа Мытищи», разработанного Управлением образования администрации городского округа Мытищи и согласованного Управлением Роспотребнадзора по Московской области;

3.2. Своевременно заказывать и получать необходимые по меню продукты точно по весу при наличии документов, подтверждающих качество продуктов, товарных ярлыков.

Тщательно проверять их качество, не допускать использования их при малейших признаках порчи. Соблюдать сроки реализации продуктов питания, поступающих в детский сад, особенно скоропортящихся и не проходящих тепловую обработку.

3.3. Строго соблюдать правила технологической обработки продуктов и приготовления пищи.

Ответственные: кладовщики Синенко Л.А. и Умуршадян Т.Г.

3.4. Закладку продуктов поварам производить согласно меню-требованию.

3.5. Ежедневно отставлять суточную пробу готовых продуктов.

3.6. Выставлять контрольное блюдо на раздачу.

3.7. Соблюдать график выдачи готовой пищи на группы в соответствии с нормой и количества детей в группе.

3.8. Отходы пищевых продуктов (скорлупа яиц, банки, остатки от переработки рыбы, мяса и др.) сохранять до конца рабочего дня.

3.9. При работе с кухонным оборудованием и инвентарем строго руководствоваться инструкцией по охране труда.

3.10. Помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте, соблюдая санитарно-противоэпидемические требования.

3.11. Своевременно проходить профилактический медицинский осмотр, при подозрении на заболевания незамедлительно обращаться к врачу.

3.12. Выполнять правила внутреннего трудового распорядка, должностные инструкции, инструкции об охране труда и пожарной безопасности.

4. Заместителю заведующего по административно-хозяйственной работе:

представить на утверждение график выдачи готовых блюд в холодный период
срок до 31.08.17 г.

осуществлять ежедневный контроль выполнение требований по соблюдению санитарных норм и правил при организации питания;

провести и подготовить к собранию 28.09.2017 г. материал по теме «Организация питания воспитанников МБДОУ № 68 «Лукоморье» с использованием нормативных документов, СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» в части организации питания.
срок до 31.08.17 г.

5. Возложить ответственность за ведение документов:

- Журнал инструктажа по отбору суточных проб – Юхнова О.П.

- Журнал бракеража готовой кулинарной продукции:

кладовщик Синенко Л.А.

кладовщик Умуршадян Т.Г.

- Журнал бракеража сырых продуктов:

кладовщик Синенко Л.А.

кладовщик Умуршадян Т.Г.

- Меню-требование – медсестра Морозова О.П.

- Ведомость контроля за рационом питания – медсестра Морозова О.П.

- Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд – медсестра Морозова О.П.

- Журнал здоровья – медсестра Морозова О.П.

- Тетрадь отходов - повар Атаева П.М., повар Мулинова И.С.

- Журнал учета неисправности холодильно-технологического оборудования – заместитель заведующего по административно-хозяйственной работе Юхнова О.П.

- Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании – кладовщики Синенко Л.А. и Умуршадян Т.Г.

6. Вход посторонних лиц на пищеблок допускается с разрешения администрации и только в специальной одежде.

7. Возложить на поваров в свою рабочую смену персональную ответственность за качество приготовления пищи, санитарное состояние пищеблока, сохранность инвентаря.
8. Воспитателям, младшим воспитателям всех возрастных групп нести персональную ответственность за организацией питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм в соответствии с должностными обязанностями.
9. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Заведующий
МБДОУ № 68 «Лукоморье»



Г.О. Мицкевич

С приказом ознакомлены:

№ п/п	Фамилия, инициалы работника	Дата ознакомления	Подпись
1	Атаева П.М.	21.08.2017г.	<i>Атаева</i>
2	Гугова А.Л.	21.08.2017г.	<i>Гугова</i>
3	Мулинова И. С.	21.08.17г.	<i>Мулинова</i>
4	Ильина М. С.	21.08.2017г.	<i>Ильина</i>
5	Умуршадян Т. Г.	21.08.2017г.	<i>Умуршадян</i>
6	Синенко Л. А.	21.08.2017г.	<i>Синенко</i>
7	Юхнова О. П.	21.08.2017г.	<i>Юхнова</i>
8	Морозова О.А.	21.08.2017г.	<i>Морозова</i>