

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ДЕТСКИЙ САД № 31»**

ПРИКАЗ

11.07.2023г.

№ 34/2-01-10

г. Михайловск

О назначении ответственных за ведение журналов на пищеблоке детского сада

В соответствии с постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 г. №32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», в целях соблюдения санитарно – эпидемиологических требований к организации питания в специально оборудованных местах, с целью организации сбалансированного рационального питания детей и сотрудников в учреждении, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2023/24 учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить кладовщика Руденко А.В. ответственным:
 - за своевременное заключение договоров и заявок на поставку продуктов питания,
 - за качество и ассортимент получаемых от поставщиков продуктов питания. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформлять актом,
 - за полученные продукты в кладовую и выдачу продуктов на пищеблок,
 - за хранение продуктов,
 - за своевременное предоставление товарных накладных заместителю по финансово-экономическим вопросам, специалисту по закупкам.
 - за наличие сопроводительных документов, поступающих на склад с продуктами,
 - за ведение журнала учета температуры и влажности в складских помещениях,
 - за ведение журнала бракеража скоропортящихся пищевых продуктов.
2. Назначить шеф-повара Миронову М.П. ответственным:
 - за приготовление блюд строго в соответствии с утвержденным примерным 10-ти дневным меню.
 - за строгое соблюдение технологии приготовления блюд, согласно технологических карт, утвержденных главным технологом «МКУ Центра по техобслуживанию».
 - за закладку основных продуктов согласно утвержденному графику:
07 ч.00 мин. - молоко для завтрака;

- 08 ч.00 мин. - мясо, куры, рыба;
- 07 ч.45 мин. - масло в кашу, сахар для завтрака;
- 09 ч.00 мин. - тесто для выпечки;
- 09 ч.30 мин.-10 ч.00 мин. — продукты в 1 блюдо (овощи, крупы);
- 11 ч.30 мин. - масло во 2 блюдо, сахар в 3 блюдо;
- 13 ч.00 мин. - продукты для полдника.

- за выдачу готовой пищи с пищеблока согласно утвержденному графику:

- завтрак 8 ч.05 мин. – 8 ч.30 мин.;
- второй завтрак 9 ч.10 мин. – 10 ч.45 мин.;
- обед 11 ч.40 мин. – 12 ч.35 мин.;
- полдник 15 ч.00 мин.– 15 ч.20 мин.
- за отбор и хранение суточных проб готовых блюд.

Отбирать суточную пробу в объеме: порционные блюда – в полном объеме; первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) – в количестве не менее 100 г., порционные вторые блюда, тефтели, котлеты, яйцо, бутерброды и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции). Пробу отбирать стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную стеклянную посуду с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2-+6°C. Посуду с пробами маркировать с указанием наименования приема пищи и датой отбора.

- за ведение журнала бракеража готовой пищевой продукции.
- за ведение журнала учета температурного режима холодильного оборудования.
- за журнал проварки пищевых отходов.
- за журнал регистрации и контроля ультрафиолетовой бактерицидной установки.

3. Контроль исполнения данного приказа оставляю за собой.

Заведующий
МБДОУ «Детский сад №31»



Е.В. Волохова

С приказом ознакомлены:

Руденко А.В. 

Миронова М.П. 