

**ПРИКАЗ № ОД**

**«10» января 2024 г.**

**«О работе пищеблока в 2024 году»**

В соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", с целью организации сбалансированного рационального питания детей в МБДОУ «Детский сад № 38» г.о. Самара, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2024 году

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Организовать питание детей в соответствии с Контрактом на оказании услуг по организации питания в МБДОУ "Детский сад № 38" г.о. Самара ООО "КШП Виктория", в соответствии с Примерным 10-ти дневным меню для организации питания детей в возрасте от 2-х до 3-х лет и от 3-х до 7 лет, посещающих дошкольное образовательное учреждение с 12-и часовым режимом функционирования.
2. Возложить ответственность за контроль работы пищеблока на старшую медицинскую сестру Парфенову Н.В..
  - 2.1. Контролировать правила технологической обработки продуктов и приготовления пищи.
  - 2.2. Проверять их качество продуктов, не допускать использования их при малейших признаках порчи.
  - 2.3. ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение
  - 2.4. Выставлять контрольное блюдо на раздачу.
  - 2.5. контролировать выдачу готовой пищи (выдача разрешается только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией) . Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

- 2.6. контролировать отходы пищевых продуктов (скорлупа яиц, банки, остатки от переработки рыбы, мяса и др.) сохранять до конца рабочего дня).
- 2.7. контролировать помещение пищеблока на предмет содержания образцовой чистоты, согласно графику уборки, соблюдение санитарно - противоэпидемические требования.
- 2.8. снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдачи.
- 2.9. ежедневное проведение С-витаминазации третьего блюда непосредственно перед раздачей.
- 2.10. ведение контроля санитарного состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки
3. Назначить ответственным за ведение табеля питания сотрудников старшую мед.сестру.
4. Вход посторонних лиц на пищеблок допускается с разрешения администрации и только в специальной одежде.
6. На период длительного отсутствия старшей мед.сестры Парфеновой Н.В. (отпуск, командировка, болезнь) лицом, заменяющим его, назначить заместителя заведующего по ХЧ, Панину О.К.
5. Контроль за исполнением данного приказа возложить на старшую медсестру.

Заведующий  
МБДОУ «Детский сад № 38»  
г.о.Самара



Назарян М.В.

С приказом ознакомлена, согласна:

Парфенова  
Панина