

муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 90»

660115, г. Красноярск, улица Калинина, 187а тел.
8 (391) 200-26-13, 200-27-13 dou90@mailkrsk.ru

ПРИКАЗ

«09» января 2024 г.

№ 01/12/п

« Об обеспечении качества питания»

С целью обеспечения качества питания в МБДОУ, предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и в связи с началом 2024 года.

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Шеф-поварам Малаевай Н.В., Коханович Е.В., поварам Малышевой Л.Е., Козловской А.С., Лелман О.Е, Заморий М.С, Фещенко Н.А., Раменской О.В., Кобенко Т. В., Савицкой О.О., подсобным рабочим Глинченко Е.В., Бенюх Т.Ф., Карасева Г.М., кладовщикам Циздиной Т.В., Алентьевой О.С., Частовой Т.П. обеспечить следующий комплекс мероприятий в помещении пищеблока:

- Строгое соблюдение санитарно-гигиенического режима в помещениях пищеблока.
- Строгий контроль соблюдения технологии приготовления и реализацией молочной, овощной и другой продукции.

Срок исполнения: постоянно

2. Заместителю заведующего по ХЧ Калининой Н.А.

- Обеспечить необходимое количество чистящих, моющих и дезинфицирующих средств во всех цехах пищеблока и в кладовой.
- Осуществлять своевременную замену пришедший в негодность столовый инвентарь и посуду.
- Проводить периодический осмотр технологического и холодильного оборудования 1 раз в квартал, с составлением акта (при необходимости с привлечением обслуживающих организаций).

Срок исполнения: постоянно

3. Кладовщикам Циздиной Т.В., Алентьевой О.С., Частовой Т.П. и подсобным рабочим Глинченко Е.В., Бенюх Т.Ф., Карасева Г.М.,

- Своевременно проводить дез.обработку оборудования и инвентаря, используемого для первичной обработки овощей, складских

помещений перед каждым завозом партии овощей, освободившихся мешков и другой тары.

- Обеспечить раздельное хранение зимних и ранних овощей.
- Своевременно перебирать овощи, зачищать капусту с целью удаления гнили и отходов.

Срок исполнения: постоянно

4. Медсестре по согласованию (ответственному по питанию, членам комиссии по контролю за организацией и качеством питания МБДОУ № 90, заместителю заведующего по ХЧ, контролировать соблюдение следующих условий:

- Надлежащее санитарно-гигиеническое содержание помещений, оборудования пищеблока, складских помещений.
- Правила обработки посуды, маркировки кухонной посуды.
- Личную гигиену сотрудников пищеблока.
- Обеспечивать ежедневный контроль хранения продуктов и сроками реализации скоропортящихся продуктов.
- Следить за соблюдением правил кулинарной обработки продуктов и технологией приготовления пищи.

Срок исполнения: постоянно

5. Шеф-поварам Малаева Н.В., Коханович Е.В., повару Малышевой Л.Е. ежедневно контролировать и нести ответственность за технологию приготовления пищи, норм закладки сырья, соблюдения работниками правил и норм охраны труда.

- Участвовать в составлении перспективного и ежедневного меню.
- Проводить, совместно комиссией, ежедневный бракераж готовой пищи.
- Вести необходимую документацию на пищеблоке: журнал разморозки холодильников, график генеральных уборок, журнал учета неисправностей технологического и холодильного оборудования, журнал учета температурного режима холодильного оборудования, журнал проведения витаминизации третьих блюд (совместно с медиком) по необходимости, гигиенический журнал.

При отсутствии шеф-поваров. ответственность за ведение документации и технологию приготовления пищи возлагается на поваров Фещенко Н.А. (Калинина, 187а), Савицкую О.О. (Тотмина, 33), Козловскую А.С. (Норильская, 4г)

Срок исполнения: постоянно

6. Контроль исполнения данного приказа оставляю за собой

Заведующий

Быкова О.Ю.

С приказом ознакомлены:

Мукиной Т.В. / Мукина Т.В.

Лукияновой О.А. / Лукиянова О.А.

