Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 36 Московского района Санкт-Петербурга
(ГБДОУ детский сад № 36 Московского района Санкт-Петербурга)

ПРИКАЗ

Чернякова Лилия Павловна

Подписано цифровой подписью: Чернякова Лилия Павловна
Дата: 2022.09.20 14:39:03 +04'00'

26.08.2022г. **№ 96 - од**

«Об усилении контроля за качеством пищевого сырья,

поступающего в ГБДОУ детский сад № 36»

С целью усиления контроля за качеством пищевого сырья поступающего в ГБДОУ детский сад № 36, организации сбалансированного рационального питания детей, в соответствии с требованиями нормативных документов, а именно: Федерального Закона от 27.12.2002 № 184-ФЗ «О техническом регулировании», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части её маркировки», ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочных продуктов», ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию», ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции», и прошедшие государственную регистрацию в порядке, установленном настоящим Федеральным Законом, а также контроль за пищевыми продуктами поступающими на пищеблок

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Возложить ответственность за организацию рационального питания детей на заместителя заведующего по АХЧ Александренкову Т.В., заведующего хозяйством Беляеву О.В. в соответствии с функциональными обязанностями и требованиями Санитарных правил.
2. За своевременность доставки пищевых продуктов и продовольственного сырья, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых с базы продуктов несет ответственность заместитель заведующего по АХЧ Александренкова Т.В., заведующий хозяйством Беляева О.В.
3. Заместитель заведующего по АХЧ Александренкова Т.В., заведующий хозяйством Беляева О.В. проверяет соответствие упаковки, маркировки гигиеническим требованиям, не допускает пищевые продукты с истекшим сроком хранения и признаками порчи, соблюдают товарное соседство, отслеживает чистоту в машине, в которой перевозятся продукты питания, контролирует наличие и использование контейнеров (постоянно).
4. Обнаруженные некачественные пищевые продукты и продовольственное сырье или их недостача оформляются актом, который подписывается заместителем заведующего по АХЧ Александренковой Т.В., заведующим хозяйством Беляевой О.В., поваром и поставщиком, в лице экспедитора.
5. Не допускать прием пищевых продуктов и продовольственного сырья без сопроводительных документов (товарно-транспортная накладная, сертификат соответствия) (постоянно).
6. В целях организации контроля за приготовлением пищи ответственным лицам за закладку основных продуктов в котел производить записи о проведенном контроле в

журнале бракеража готовой продукции, которая хранится на пищеблоке; ответственность за ее ведение возлагается на поваров Курочкину О.С.., Ковалеву Л.И.

7. Поварам строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному заведующим графику.

8. Возложить персональную ответственность на поваров Курочкину О.С.., Ковалеву Л.И.за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции в установленном порядке и за ее хранение в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) при температуре +2…+6 ° С.

9. Работникам пищеблока запрещается раздеваться на рабочем месте и хранить личные вещи.

10. Повысить персональную ответственность за обеспечение качественного и безопасного питания всем сотрудникам, отвечающим за организацию питания в ГБДОУ.

11. Осуществлять действенный контроль за недопустимостью встречных потоков сырья, готовой продукции, полуфабрикатов, чистой и грязной посуды, инвентаря, тары (постоянно). (повара)

12. Следить за строгим соблюдением режима тепловой обработки (изделия из мясных, рыбных и молочных продуктов) (постоянно). (повара).

13. Строго выполнять сроки и условия хранения продуктов; следить за исправностью холодильного оборудования и температурного режима в холодильных камерах (постоянно). Соблюдать показатели температурного режима в холодильном оборудовании, об отклонениях своевременно докладывать заместителю заведующего по АХЧ Александренковой Т.В., заведующей хозяйством Беляевой О.В.

14. Контролировать выполнение правил личной гигиены.

15. Своевременно заполнять документацию и контролировать заполнение: бракераж сырой продукции, журнал контроля за рационом питания и приемки готовой кулинарной продукции, ведомость анализа используемого набора продуктов (накопительная ведомость).

16. Обеспечивать качественную обработку яиц в соответствии с инструкцией «Правила обработки куриных яиц» (по материалам СП 2.4.5.2409-08 гл. VIII п.8.14).(повара).

17. На пищеблоке необходимо иметь:

— Инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции;
— Инструкции по соблюдению санитарно-эпидемиологического режима
— Картотеку технологии приготовления блюд
— Медицинскую аптечку
— График закладки продуктов
— График выдачи готовых блюд
— Нормы готовых блюд
— Контрольное блюдо
— Суточную пробу за 2 суток
— Вымеренную посуду с указанием объема блюд.

18. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатель и помощник воспитателя.

18. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий Л.П.Чернякова

_____ Александренкова Т.В.

_____ Беляева О.И.

_____ Курочкина О.С.

_____ Ковалева Л.И.