

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 3 «Аленушка»**

ПРИКАЗ

от 30. 08. 2022 г.

№ 178- о/д

**О назначении ответственных лиц за качество
и безопасность получаемой и выдаваемой продукции
в 2022- 2023 учебном году**

На основании СанПиН 2.-3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32, Порядка и сроков приема товаров по количеству, качеству и комплектности, и его документального оформления, и в целях создания условий для обеспечения доступного, качественного питания как условия сохранения и укрепления здоровья воспитанников, организации контроля за качественным питанием в ДООУ в 2022 - 2023 учебном году

Приказываю:

1. Ответственность за качество и безопасность выдаваемой продукции, контроль за работой пищеблока возложить на медицинскую сестру Памукчи Татьяну Николаевну вменив в её обязанности:
 - проведение проверок качества продуктов при их поступлении на склад и пищеблок;
 - проверять правильность хранения продуктов питания,
 - осуществлять контроль за правильностью закладки продуктов при приготовлении блюд и бракераж готовой продукции, проводить снятие пробы готовой пищи;
 - ведение документации по организации питания: 10-дневное меню, ежедневное меню;
 - контроль за качеством готовой пищи перед выдачей путем снятия пробы в каждый прием пищи;
 - контролировать правильность отпуска блюд с пищеблока;
 - осуществлять контроль за санитарным состоянием помещений пищеблока;
 - осуществлять контроль за соблюдением санитарно-гигиенических правил работниками пищеблока, раздаточных инвентаря, посуды, а также за выполнением работниками пищеблока правил личной гигиены;
 - осуществлять своевременное проведение профилактических медицинских осмотров работников пищеблока и буфетных и не допускать к работе лиц, не прошедших профилактических медицинских осмотров, и больных гнойничковыми, кишечными заболеваниями, ангиной;
 - оставлять ежедневно суточные пробы готовой пищи в размере одной порции или не менее 100 гр. каждого блюда, помещённые в чистую прокипяченную в течение 15 мин. маркированную посуду с крышкой, хранить суточные пробы в отдельном холодильнике не менее 48 часов.
2. Назначить ответственного за прием качественных продуктов от поставщиков, хранение, реализацию получаемой продукции кладовщика Жаренко Алену Викторовну.
- 3 Кладовщику Жаренко А.В.:
 - прием продуктов от поставщиков осуществлять со всеми сопроводительными документами в соответствии с условиями контракта на поставку товаров;
 - ветеринарно-сопроводительные документы по продуктам животного происхождения рассматривать на сайте ФГИС «Меркурий», гасить и распечатанный вариант хранить в папке;
 - строго соблюдать правила хранения продуктов;
 - вести всю необходимую документацию;
 - соблюдать сроки реализации продуктов.
4. Ответственность за соблюдение санитарных требований при приготовлении и отпуске готовой пищи в пищеблоке возложить на старшего повара Ибадуллаеву Э.А.
- 5.. Отпуск готовой пищи производить не позднее 2-х часов после её приготовления.

6. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ
«Детский сад № 3 «Аленушка»

И.Л.Дроздова

С приказом ознакомлены: