

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД ОБЩЕРАЗВИВАЮЩЕГО ВИДА № 33  
СТАНИЦЫ НОВОПЛАТНИРОВСКОЙ  
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ЛЕНИНГРАДСКИЙ РАЙОН

ПРИКАЗ

«16» 12 2014 г.

№ 166-оск

станция Новоплатнировская

**О мерах по улучшению организации питания воспитанников ДОО  
в 2015 году**

В целях обеспечения воспитанников сбалансированным и качественным питанием с учетом натуральных норм питания, обеспечением качественного технологического процесса приготовления блюд для организации питания воспитанников **п р и к а з ы в а ю**:

**1. Медицинской сестре Саядовой О.В. (по согласованию):**

- осуществлять ежедневный контроль бракеража готовой продукции,
- обеспечивать строгое ведение соответствующей документации;  
(Срок - постоянно);
- осуществлять контроль за сроками реализации, условиями хранения продуктов питания, ведением соответствующей документации бракеража сырой продукции,  
(Срок - постоянно);
- ежедневно производить снятие проб готовой продукции в соответствии с нормативными документами,  
(Срок - постоянно);
- проводить инструктажи по санитарным требованиям (СанПиН 2.4.1.3049-13) с работниками пищеблока, воспитателями и младшими воспитателями ДОО,  
(Согласно плана);
- контролировать выход готовой продукции при раздаче на группы,  
(Срок - постоянно);
- осуществлять контроль питания воспитанников на группах,  
(Срок - постоянно);
- при ежедневном составлении меню строго соблюдать требования к его написанию, (СанПиН 2.4.1.3049-13 раздел XV «Требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста»,  
(Срок - постоянно);
- систематически проводить расчет химического состава и калорийности пищевого рациона (по накопительной ведомости),  
(Срок - постоянно);
- контролировать здоровье работников пищеблока,  
(Срок - Ежедневно).

**2. Кладовщику Чеберак О.М.:**

- обеспечить исправную работу технологического и холодильного оборудования пищеблока в должном режиме,  
(Срок - постоянно);
- исключить завоз недоброкачественных продуктов питания. Не принимать не

- сертифицированную, просроченную продукцию, (Срок - постоянно);
- своевременно осуществлять бракераж сырой продукции, (Срок - постоянно);
- соблюдать сроки реализации продукции, (Срок - постоянно);
- соблюдать санитарно- гигиенические условия хранения продуктов, (Срок – постоянно).

3. Поварам Олешко В.А, Петренко Е.А.:

- строго соблюдать все условия отдельной обработки, хранения и переработки сырья в полуфабрикаты, а затем в готовую пищу, (Срок - постоянно);
- обеспечить строгое соблюдение правил личной и производственной гигиены, места спецодежды на рабочем месте, (Срок - постоянно);
- строго соблюдать все правила технологии приготовления и раздачи пищи, (Срок - постоянно);
- обеспечивать строгое соблюдение выхода норм готовых порций, исключить факты недовложения продуктов во время приготовления блюд, (Срок – постоянно).

4. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ детский сад  
общеразвивающего вида № 33



Е.А. Терновая

С приказом ознакомлены:

Саядова О.В.  
Чеберак О.М.  
Олешко В.А.  
Петренко Е.А.