

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
Новосибирского района Новосибирской области -  
детский сад «Дельфин»  
(МБДОУ детский сад «Дельфин») 630501, Новосибирская область, Новосибирский район,  
р.п. Краснообск, здание 73, Тел./факс (383) 3485932, 3484627. E-mail: [dolphin@edunor.ru](mailto:dolphin@edunor.ru)

## ПРИКАЗ № 48-ОД

от 29.03.2021г.

### «Об организации питания и работе пищеблока»

В соответствии с санитарными правилами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» с Уставом МБДОУ – детский сад «Дельфин», в целях осуществления эффективной деятельности пищеблока, контроля над качеством приготовления пищи и организации питания воспитанников,

#### ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Возложить ответственность за организацию питания на заместителя руководителя по АХЧ – Орлову Е.П.
2. Возложить ответственность за организацию работы пищеблока на повара Трещёва П.А.
3. Работникам пищеблока вести документацию по питанию строго в соответствии с рекомендациями СанПиН 2.3/2.4.3590-20, использовать в работе новые формы журналов, меню и другие документы.
  - 3.1. Внести изменения в Положение «Об организации детского питания в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении Новосибирского района Новосибирской области - детском саду «Дельфин», ответственный – **заместитель руководителя по АХЧ – Орлова Е.П.;**
  - 3.1.1. Журнал производственного контроля, Журнал поверки весоизмерительного оборудования, Журнал неисправностей холодильного и технологического оборудования, Журнал инструктажа на рабочем месте, инструкции (мытья кухонной посуды, мытья столовой посуды, обработки яиц, по предупреждению попадания посторонних предметов в продукцию и т.д.), ответственный – **заместитель руководителя по АХЧ – Орлова Е.П.;**
  - 3.2. Журнал бракеража готовой продукции, Журнал С-витаминизации, Журнал закладки продуктов, Журнал регистрации суточных проб, Журнал регистрации контроля бактерицидной установки, ответственный – **повар -Трещёв П.А.;**
  - 3.3. Сборник рецептур, технологические карты, меню-требование, ведомость контроля за рационом питания, табель посещаемости воспитанников, питание работников, ответственный – **калькулятор – Нараева Н.Н.;**
  - 3.4. Журнал бракеража сырой продукции, график разморозки холодильников, Журнал учета температурного режима холодильного оборудования, Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях, документация удостоверяющая качество и безопас-

