

**Муниципальное автономное дошкольное учреждение
«Центр развития ребенка» - детский сад №18 «Виктория»
муниципального образования г.-к. Анапа**

П Р И К А З

23 августа 2018г.

№ 92-О

Об организации питания детей в 2018/2019 учебном году

С целью организации сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню-требованием и технологической картой, а также в рамках осуществления в 2018/2019 учебном году производственного контроля по данному вопросу,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в учреждении.
 - 1.1. Изменения в рацион питания детей вносить только с разрешения заведующего детского сада.
2. Возложить ответственность за организацию рационального питания на шеф-повара Новикову Ирину Васильевну.
4. Ответственному за организацию питания детей фельдшеру Никиян Тамаре Александровне:
 - 4.1. Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании.
 - 4.2. При составлении меню-требования учитывать следующее:
 - определять нормы на каждого ребенка в соответствии с потребностью, проставляя норму выхода блюд в соответствующую графу;
 - при отсутствии наименования продукта в бланке меню-требования дописывать его в конце списка;
 - проставлять количество позиций используемых продуктов прописью;
 - указывать в конце меню-требования количество принятых позиций, ставить подписи фельдшера, кладовщика, одного из поваров, принимающих продукты из кладовой.
 - 4.3. Представлять меню-требование для утверждения заведующего накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании.
 - 4.4. Возврат и дополнение продуктов в меню-требование оформлять не позднее 9.00 часов.

5. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении – шеф-повару, поварам, кладовщику:

- 5.1. Проводить своевременную замену информации на стенде: график закладки продуктов в котел, график выдачи готового питания по группам, объем получения блюд в граммах.
- 5.2. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню-требованию.
- 5.3. За своевременность доставки пищевых продуктов и продовольственного сырья, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых с базы продуктов несет ответственность кладовщик.
- 5.4. Обнаруженные некачественные пищевые продукты и продовольственное сырье или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями ДОУ (фельдшер, кладовщик, шеф-повар) и поставщика, в лице экспедитора.
- 5.5. Получение продуктов в кладовую производит кладовщик Гарбуз Марина Владимировна материально - ответственное лицо.
- 5.6. При получении пищевых продуктов, продовольственного сырья кладовщик проводит визуальную органолептическую оценку их доброкачественности с фиксацией результатов в журнале «Входного контроля пищевых продуктов, продовольственного сырья».
- 5.7. Выдачу продуктов кладовщиком из продуктовой кладовой на пищеблок поварам производить в соответствии с утвержденным директором меню-требованием не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню-требовании, под роспись повара.
- 5.8. В целях организации контроля за приготовлением пищи ответственным лицам за закладку основных продуктов в котел производить записи о проведенном контроле в специальной журнале «Закладка продуктов на пищеблоке в котел», которая хранится в пищеблоке; ответственность за ее ведение возлагается на шеф-повара.
- 5.9. Поварам строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному заведующим графику.
- 5.10. Повару производить закладку продуктов в котел в присутствии ответственных лиц за закладку.
- 5.11. Возложить персональную ответственность за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции в установленном порядке и за ее хранение в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре $+2...+6^{\circ}\text{C}$ на фельдшера Никиян Тамару Александровну.

6. На пищеблоке необходимо иметь:

- правила охраны труда при эксплуатации электроприборов (вывешиваются около каждого оборудования и хранятся в специальной папке);
- Инструкцию по организации детского питания в ДОУ ;
- медицинскую аптечку;
- огнетушитель;
- диэлектрические коврики около каждого прибора;
- именные инструкции по охране труда и технике безопасности.

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

8. Ответственность за организацию питания детей в каждой группе несут воспитатели и помощники воспитателя.

9. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Заведующий

Громыко Т.В.

Ознакомлен с приказом № 92 от 23.08.2018 г.

[Handwritten signatures]

Всего ознакомлено 5 человек
Новикова А.В. (интер. кабинет)
Мухоморова С.И. (повар)
Медведева Н.В. (повар)
Варламова М.И.
Савельева И.А.