

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

---

**П Р И К А З**

30 августа 2019г.

№82/2-О

**Об организации питания детей в 2019/2020 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 2019/2020 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 °С 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



Громько Т.В.