

ПРИКАЗ

09.01.2018 г

№ 8/1

**О назначении ответственных по контролю
за организацией питания детей в детском саду**

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 году производственного контроля по данному вопросу,

Приказываю:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с Циклическим меню для питания обучающихся, воспитанников дошкольного возраста (1,5- 3 лет и 3-7 лет) в дошкольных образовательных учреждениях:
 - 1.1. Изменения в рацион питания детей вносить только с разрешения заведующего детским садом и в соответствии с Методическими указаниями.
2. Возложить ответственность за организацию питания на кладовщика Борисову Ю.В.
3. Ответственному за организацию питания детей в группах старшего воспитателя Нестерову Е.В.
 - 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 кладовщика, одного из поваров, принимающих продукты из кладовой.

4.3. Представлять меню-требование для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании.

4.4. Возврат и дополнение продуктов в меню-требование оформлять не позднее 9.00 часов.

4.5. Провести своевременную замену информации на стенде «Сбалансированное питание - залог здоровья»: график закладки продуктов в котел, график выдачи готового питания по группам, объем получения блюд в граммах.

5. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении: повару Каргиной Наталье Викторовне, повару Ларюхиной Эльвире Исламовне, кухонному работнику Свириной Юлии Николаевне, кладовщику Борисовой Юлии Викторовне:

- разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню-требованию.

5.1. За своевременность доставки пищевых продуктов и продовольственного сырья, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых с магазина продуктов несут ответственность кладовщик учреждения Борисова Юлия Викторовна.

5.2. Обнаруженные некачественные пищевые продукты и продовольственное сырье или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями ДОО (кладовщик, дежурный администратор, повар) и поставщика.

5.3. Получение продуктов в кладовую производит кладовщик учреждения Борисова Юлия Викторовна материально-ответственное лицо.

5.4. При получении пищевых продуктов, продовольственного сырья кладовщик учреждения Борисова Юлия Викторовна проводит визуальную органолептическую оценку их доброкачественности (согласно накладной) с фиксацией результатов в журнале Бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок.

5.5. Выдачу продуктов кладовщиком из продуктовой кладовой на пищеблок (повару) производить в соответствии с утвержденным заведующим меню - требованием не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню - требовании, под роспись (повар).

5.6. В целях организации контроля за приготовлением пищи ответственным лицам за закладку основных продуктов в котел производить записи о проведенном контроле в специальной тетради «Закладка продуктов на пищеблоке в котел», которая хранится на пищеблоке; ответственность за ее ведение возлагается на повара Каргину Наталью Викторовну.

5.7. Поварам Каргиной Наталье Викторовне, Ларюхиной Эльвире Исламовне и кухонному работнику Свириной Юлии Николаевне строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику.

5.8. Поварам производить закладку продуктов в котел в присутствии ответственных лиц за закладку.

5.9. 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 повара Каргину Наталью Викторовну.

6. Создать бракеражную комиссию для определения органолептических свойств готовой продукции и разрешения выдачи данной продукции в группы в составе:

- Нестеровой Елены Валерьевны - старший воспитатель
- Игонченковой Елены Станиславовны – заместителя заведующего по АХР
- Николаевой Татьяны Вадимовны – заместителя заведующего по безопасности.

6.1. Для выполнения функций, возложенных на бракеражную комиссию, необходимо иметь на пищеблоке: весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне (вмещающую как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку.

7. Создать комиссию по снятию остатков продуктов питания в кладовой в составе:

- Нестеровой Елены Валерьевны - старший воспитатель
- Игонченковой Елены Станиславовны – заместителя заведующего по АХР
- Николаевой Татьяны Вадимовны – заместителя заведующего по безопасности.

7.1. Комиссии ежеквартально производить снятие остатков продуктов в кладовой и обо всех нарушениях ставить в известность руководителя.

7.2. Кладовщику Борисовой Юлии Викторовне ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания.

8. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы:

Наименование группы	Завтрак	Второй завтрак	Обед	Полдник	Ужин
1 младшая группа	8.20	9.30	11.50	15.00	17.05
2 младшая группа	8.25	9.40	12:00	15.05	17.10
Средняя	8.30	9.45	12.10	15.10	17.15
Старшая	8.35	9.50	12.20	15.15	17.20
Логопедическая	8.40	9.55	12.25	15.20	17.25
Подготовительная	8.45	10.00	12.30	15.25	17.30

9. На пищеблоке необходимо иметь:

- правила охраны труда при эксплуатации электроприборов (вывешиваются около каждого оборудования или хранятся в специальной папке);

- Инструкцию по организации детского питания в ДОУ

- медицинскую аптечку;

- огнетушитель;

- диэлектрические коврики около каждого прибора;

- инструкции по охране труда и технике безопасности.

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

