

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 11 «Радость» муниципального
образования город – курорт Геленджик**

ВЫПИСКА ИЗ П Р И К А ЗА

«11» января 2021 г.

№ 4

**О назначении ответственных по контролю
за организацию 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 2020 -2021 учебном году производственного контроля по данному вопросу **приказываю:**

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с Циклическим меню для питания воспитанников дошкольного возраста(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 повара Власову Ольгу Анатольевну.
 3. Ответственность за организацию питания детей в группе на воспитателей Завьялову Олию Фардатовну , Пестереву Ларису Борисовну.
 - 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;
 - указывать в конце меню-требования количество принятых позиций, ставить подпись повара принимающего 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.
5. Сотруднику пищеблока, отвечающему за организацию питания в учреждении: повару Власовой Ольге Анатольевне:

- 5.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню-требованию.
- 5.2. За точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых от поставщиков продуктов несет ответственность повар Власова Ольга Анатольевна
- 5.3. Обнаруженные некачественные пищевые продукты и продовольственное сырье или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями ДООУ (повар) и поставщика.
- 5.4. Получение продуктов в кладовую производит повар - материально-ответственное лицо.
- 5.5. При получении пищевых продуктов, продовольственного сырья повар проводит визуальную органолептическую оценку их доброкачественности (согласно накладной) с фиксацией результатов в журнале Бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок.
- 5.6. Забор продуктов из продуктовой кладовой на пищеблок производить повар в соответствии с утвержденным заведующим меню-требованием не позднее 14.00 предшествующего дня, указанного в меню-требовании.
- 5.7. 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 Власову Ольгу Анатольевну .
- 5.8. Повару Власовой Ольге Анатольевне строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику.
- 5.9. Повару производить закладку продуктов в котел в присутствии ответственных лиц за закладку.
- 5.10. 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 Власову Ольгу Анатольевну.

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

- Завьяловой Олии Фардатовны -воспитатель
- Власовой Ольги Анатольевны –помощник воспитателя

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.

7.0. Повару Власовой Ольге Анатольевне еженедельно проводить выверку остатков продуктов питания

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

	Разновозрастная группа
1 завтрак	8.30-9.00
2 завтрак	10.30-11.00
Обед	12.10-13.00
Полдник	15.30-16.00

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. Работнику пищеблока запрещается раздеваться на рабочем месте и хранить личные вещи.

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

13. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Заведующий ДОУ _____



Р.В. Черненко

С приказом ознакомлены:

Пестерева Л.Б. [Signature]

Власова О.А. [Signature]

Завьялова О.Ф. [Signature]