

**ВЫПИСКА ИЗ ПРИКАЗА**

« » 2022г.

№

«Об организации питания воспитанников в  
2021-2022 учебном году»

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

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Организовать питание воспитанников в Учреждении в соответствии с «Примерным 10-дневным меню».

1.1. Изменения в рацион питания вносить только с разрешения заведующего.

2. С целью соблюдения производственного контроля рациона питания воспитанников, обеспечения его безопасности и качества, контроля закладки продуктов питания в котел и предупреждения нарушений технологии приготовления пищи утвердить состав комиссии, ответственный за закладку основных продуктов питания в учреждении с обязательной отметкой в специальном журнале.

Ответственность за ведение данного журнала возложить на **Миллер Ларису Владимировну**, заместителя заведующего.

3. Утвердить состав комиссии для ежемесячного снятия остатков продуктов питания в продуктовой корзине.

4. Утвердить график ежедневной выдачи блюд с пищеблока возрастным группам.

5. Возложить ответственность за организацию питания детей и сотрудников ДООУ на **Миллер Ларису Владимировну**, заместителя заведующего.

6. Ответственному за организацию питания, медицинской сестре ***Андрюшечкиной Нине Михайловне;***

6.1. Ежедневно составлять меню-раскладку и предоставлять для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню;

6.2. Соблюдать при составлении меню нормы питания на каждого воспитанника в соответствии с возрастом и требованиями СанПиН., поставляя норму выхода блюд в соответствующую графу.

6.3. Поставлять количество позиции используемых продуктов питания прописью;

6.4. Меню заверять подписями: медицинской сестры, кладовщика, шеф-повара, а в его отсутствие одного из поваров, принимающих продукты питания из кладовой и утверждать заведующим;

6.5. В случае отсутствия какого-либо продукта питания по вине поставщика, заменять его равноценным продуктом согласно требованиям СанПин с заполнением справки.

7. Заместителю заведующего ***Миллер Л.В.*** ежедневно осуществлять контроль отбора суточной (48) пробы и её хранения согласно требованиям СанПиН.

8. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении: шеф-повару ***Ткачевой В.А.***, поварам ***Крайниченко И.В.***, кладовщику ***Самаровой Т.П.:***

- разрешается работать только по утвержденному и правильно составленному меню-раскладке, имеющему все подписи ответственных работников;

-соблюдать все требования СанПиН по получению, хранению и обработке продуктов питания;

-находиться в помещении пищеблока в чистой сменной одежде и обуви; в специальном головном уборе, предотвращающем попадание в пищу посторонних предметов (волос и пр.)

-хранить верхнюю одежду и обувь отдельно от рабочей, в специально отведенном шкафу.

8.1. На шеф-повара ***Ткачевой В.А.*** возложить персональную ответственность за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции в установленном порядке

и за ее хранение в течении 48 часов (не считая субботы и воскресения) в специальном холодильнике при температуре +2 - +6 С.

8.2. Повару **Крайниченко И.В.**:

-строго соблюдать технологию приготовления блюд;  
-закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику и только в присутствии ответственных лиц.

8.3. Кладовщику продуктовой кладовой **Самаровой Т.П.**:

-получать от поставщика продукты питания и строго следить за их своевременной доставкой в продуктовую кладовую, точность веса, количеством, качеством, ценой и ассортиментом получаемых продуктов от поставщиков;

-при получении пищевых продуктов, продовольственного сырья проводить визуальную органолептическую оценку их доброкачественности;

-обнаруженные некачественные продукты питания или их недостачу, оформлять актом комиссии, в состав которой входит кладовщик, медсестра, шеф-повар, заместитель заведующего (Миллер Л.В.);

-о фактах несоответствия цены продуктов питания, указанной в договорах поставки и фактической (указанной в накладной на момент приемки товара) немедленно информировать заместителя заведующего (Миллер Л.А.);

-выдачу продуктов питания из кладовой на пищеблок (повару) производить в соответствии с утвержденным заведующим меню-требованием не позднее 17.00 час предшествующего дня, указанного в меню тредования, под роспись (повар);

-ежемесячно проводить выверку остатков продуктов с *главным бухгалтером* **Светланой Антоновной Голиковой**;

9. Всем сотрудникам, отвечающим за организацию питания у учреждении, в помещениях пищеблока категорически запрещается:

-переодеваться, хранить свои личные вещи;

-допускать в помещения посторонних лиц;

10. **Миллер Ларисе Владимировне**, заместителю заведующего, шеф повару

**Ткачевой В.А.**, - ответственным лицам за пищеблок, необходимо систематически контролировать наличие на пищеблоке:

- утвержденных инструкций по охране труда и техники безопасности при работе на пищеблоке;
- картотеку технологических карт приготовления различных блюд;
- содержимого медицинской аптечки;
- журнала закладки продуктов в котел;
- графика выдачи готовых блюд;
- контрольного блюда;
- суточной (48) пробы;
- вымеренной посуды с указанием объема блюд.

11. Создать бракеражную комиссию для определения органо-лептических свойств готовой продукции и разрешения выдачи данной продукции в группы.

12. Ответственность за организацию питания в возрастных группах возложить на групповой персонал: воспитателя и помощника воспитателя.

Данные сотрудники обязаны:

- ежедневно, для каждого приёма пищи, осуществлять правильную сервировку столов;
- побуждать детей к приёму пищи;
- порционную раскладку готовых блюд проводить в соответствии с установленной нормой.

13. Ответственность за выполнение данного приказа возлагаю на заместителя заведующего Миллер Ларису Владимировну, шеф-повара Ткачеву Валентину Александровну.

14. Общий контроль за организацией питания в Учреждении оставляю за собой.

Заведующий

Е.Г. Медвежова

Верно  
Делопроизводитель

Ю.В. Чернышова