

П Р И К А З

От «03» сентября 2018 года

№ 116/3- ОД

«Об организации питания
детей в МАДОУ»

На основании нормативно-правовых документов по организации рационального питания в ДОУ и во избежание дублирования обязанностей между членами администрации и сотрудниками участвующими в организации питания.

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Возложить ответственность на заместителя заведующего по ВМР Зубареву Ф.А. за:
 - организацию работы во всех возрастных группах по привитию культурно-гигиенических навыков дошкольникам;
 - соблюдение объема детских порций в подготовительных к школе группах и разновозрастной;
 - закладку продуктов в котел;
 - проведение бракеража готовой продукции;
 - составление графика выдачи пищи.
2. Возложить ответственность на главного бухгалтера Дудкину Е.В. за:
 - составление меню-закладки согласно технологических карт и методической литературы: В.Н.Белова, Л.А.Наумова, Л.С.Коровка. Уральский региональный центр питания, Пермь, 2011г. Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений;
 - закладку продуктов в котел;
 - проведение бракеража готовой продукции;
 - ведение накопительной ведомости;
 - соблюдение натуральных норм;
 - возврат и дополнение продуктов в меню-требование оформлять не позднее 9.30 часов.
3. Возложить ответственность на завхоза Элаеву Н.М. за:
 - обеспечение пищеблока и групп инвентарем для организации питания;

- своевременный ремонт электрооборудования пищеблока и систем водоснабжения и канализации пищеблока и групп;
 - закладку продуктов в котел;
 - проведение бракеража готовой продукции;
 - соблюдение объема детских порций во вторых младших и средних группах;
 - обеспечить инструкциями по охране труда и технике безопасности, диэлектрическими ковриками на пищеблоке, огнетушителями.
 - наличие медицинской аптечки на пищеблоке.
4. Сотрудникам пищеблока: шеф-повару, поварам ,кладовщику:
 - разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню – требованию;
 - за своевременность доставки пищевых продуктов и продовольственного сырья ,точность веса ,количество, качество и ассортимент получаемых от поставщиков продуктов, регулирование стоимости продуктов согласно спецификации
 5. Утвердить график выдачи готовой пищи с пищеблока.
 6. Возложить ответственность на поваров за:
 - закладку продуктов в котел согласно меню-раскладке;
 - строгое соблюдение технологии приготовления блюд;
 - эксплуатацию электрооборудования согласно инструкции;
 - качественное приготовление пищи;
 - соблюдение объема и веса выдаваемой на группы пищи согласно порций и количеству питающихся воспитанников.
 7. 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 на шеф-повара Могучеву В.Н.
 8. Работникам пищеблока запретить раздеваться на рабочем месте и хранить личные вещи.
 9. ответственность за организацию питания детей в каждой группе несут воспитатели и младшие воспитатели.
 - 10.Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий



М.А.Маркина