

## ПРИКАЗ

от 24.01.2018

№3

«О назначении ответственного за организацию  
питания в МАДОУ ЦРР – д/с №25 «Золотая рыбка»

С целью организации сбалансированного рационального питания детей в МАДОУ ЦРР – д/с №25 «Золотая рыбка» и строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу руководствуясь санитарными правилами и нормами СанПин 2.4.1.3049-13 (с изм. на 27.08.2015)

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Возложить ответственность за организацию питания в МАДОУ ЦРР – д/с №25 «Золотая рыбка» на заведующего Озерову С.Н.
2. Ответственному за питание распределить между сотрудниками следующие обязанности по организации питания в детском саду:
  - 2.1. Кладовщику Изгалиной С.М.
    - составление меню-заказа накануне предшествующего дня, указанному в меню. При составлении меню-заказа учитывать следующие требования:
    - определение нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;
    - при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка;
    - в конце меню ставить подписи, заместителя заведующего по АХЧ, шеф-повара или одного из поваров, принимающих продукты из склада и заведующего;
    - оформление возврата и добора продуктов по накладной не позднее 10.00 часов;
    - выдача продуктов со склада в пищеблок в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню;
  - 2.2. Шеф-повару Астаховой Н.М.
    - строгое соблюдение технологии приготовления блюд;
    - выдача готовой продукции только после снятия пробы заведующим МАДОУ с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале;
    - закладка продуктов в котёл в присутствии членов комиссии по питанию;

- своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых со склада продуктов.

3. На пищеблоке иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
- картотеку технологии приготовления блюд;
- медицинскую аптечку;
- график выдачи готовых блюд;
- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;
- суточную пробу за 2 суток;
- вымеренную посуду с указанием объема блюд.

4. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несет воспитатель и младший воспитатель.

5. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

6. Ответственность за выполнение приказа возлагаю на себя.

Заведующий МАДОУ ЦРР – д/с №25 «Золотая рыбка» \_\_\_\_\_ С.Н. Озерова

