

**Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 51 компенсирующего вида Приморского района Санкт-Петербурга**

Приказ

От 24.08.2022

№ 51-Б

«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 году производственного контроля по данному вопросу

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в ГБДОУ детском саду № 51 в соответствии с разработанным Цикличным меню для питания воспитанников дошкольного возраста (2-лет до 7 лет):

1.1. Изменения в рацион питания детей вносить только с разрешения заведующего детским садом..

2. Возложить ответственность за организацию питания на следующих работников:

- медицинскую сестру Багдасарову Л.К.

- шеф-повара Байчурину Л.Н.

- кладовщика Рашевскую М.Н.

- повара Алискину С.А

3. Ответственным за организацию питания детей:

4.1. Багдасарову Л.К. 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;

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. Своевременную отображать информацию на стенде «Питание» а именно:

-график закладки продуктов в котел, график выдачи готового питания по группам, объем получения блюд в граммах.

5. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания шеф-повару Байчуриной Л.Н. и повара Алискиной С.А

5.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню--требованию.

5.2. За своевременность доставки пищевых продуктов и продовольственного сырья, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых продуктов несет ответственность кладовщик Рашевская М.Н..

5.3. Обнаруженные некачественные пищевые продукты и продовольственное сырье или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями ДОУ и поставщиком.

5.4. Получение продуктов в кладовую производит кладовщик Рашевская М.Н.. материально-ответственное лицо.

5.5. При получении пищевых продуктов, продовольственного сырья кладовщик Рашевская М.Н.. проводит визуальную органолептическую оценку их доброкачественности (согласно накладной) с фиксацией результатов в журнале Бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок.

5.6. 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.

5.7. В целях организации контроля за приготовлением пищи ответственным лицам за закладку основных продуктов производить записи о проведенном контроле в специальной тетради «Закладка продуктов на пищеблоке в котел», которая хранится на пищеблоке; ответственность за ее ведение возлагается на Багдасарову Л.К.

5.8. Повару Алискину С.А и шеф-повару Байчуриной Л.Н. 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 Алискину С.А.

6.0 кладовщику Рашевской М.Н.. ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания

7. 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.

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

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

10. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Заведующий



Краевая С.В.

С приказом ознакомлен