

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 31  
пгт Черноморского  
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ Северский район**

**П Р И К А З**

09.01.2023г

№ 10 п

пгт Черноморский

**Об организации питания детей**

В целях обеспечения качества процесса питания воспитанников,  
**п р и к а з ы в а ю:**

1. Назначить ответственной за закладку продуктов повара Олейник Е.В.

2. Кузнецовой С.П. ежедневно:

- проводить С - витаминизацию третьих блюд и производить соответствующую запись в журнале витаминизации;
- контролировать выполнение среднесуточной нормы выдачи продуктов на одного ребенка. При необходимости производить коррекцию питания в следующей декаде;
- заполнять таблицы выполнения натуральных норм продуктов питания на одного ребенка в день, за 10 дней;
- контролировать процесс закладки продуктов, технологию приготовления пищи, выдачу готовой пищи, выход блюд, соответствующий меню-раскладке, график выдачи пищи;
- контролировать организацию питьевого режима;
- снимать пробы готовой продукции, вести записи качества приготовления пищи в бракеражном журнале готовых блюд;
- контролировать качество поступающего сырья и полуфабрикатов от поставщика на пищеблок;
- контролировать соблюдение санитарных правил при приготовлении пищи;
- осуществлять контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока, продуктовых кладовых и складских помещений;
- не допускать использования в работе меню и технологических карт, не утвержденных заведующим МБДОУ.

4. Кладовщику, Кравец Л.В. :

- принимать только качественные продукты питания с соответствующими сопроводительными документами;
- осуществлять контроль за хозяйственным и техническим обслуживанием пищеблока;
- осуществлять взвешивание и бракераж сырой продукции;

- организовать погрузку и разгрузку продуктов на склад;
  - соблюдать правила хранения пищевых продуктов на складе, в холодильных камерах контролировать температуру;
  - вести учет поступления и расхода продуктов питания в соответствующих журналах;
  - участвовать в составлении меню - требования и заявок на поставку продуктов питания, выдавать продукты на пищеблок, согласно меню — требованию;
  - производить сверку прихода и расхода продуктов питания в МКУ МО Северский район «ЦБ УО».
5. Повару Олейник Е.В. ежедневно:
- производить закладку продуктов в соответствии с меню-раскладкой;
  - строго соблюдать технологию приготовления пищи;
  - производить выдачу готовой продукции строго по весу, в соответствии меню, по графику, после снятия пробы заведующей производством Кузнецовой С.П.;
  - соблюдать условия хранения готовой продукции, контролировать температурный режим в холодильных камерах;
  - исключить возможность контакта сырых и готовых к употреблению продуктов;
  - соблюдать инструкцию по применению моющих и дезинфицирующих средств;
  - соблюдать санитарные нормы при мытье кухонной посуды, разделочных досок, рабочих столов и прочего кухонного инвентаря;
  - соблюдать правила личной гигиены, работу проводить в соответствующей спецодежде.
6. Заместителя заведующего по АХР — Лысенко Л.В. назначить ответственной за:
- заключение договоров на поставку продуктов;
  - осуществление закупок, в том числе заключения контрактов;
7. Воспитателям - И.С.Кутузовой, Е.П.Ахтырской, Н.К.Макаренко, Т.С.Репитор, Е.В.Бурковой, Корниенко Е.Г., Столярчук Е.С., Резниченко А.В., Василенко Ю.А., Кавериной Л.А. формировать культурно-гигиенические навыки у воспитанников перед приемом пищи:
- мытье рук, навыки самообслуживания;
  - соблюдать сервировку стола.
8. Контроль за выполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ ДС №31



О.А. Погребная