

ПРИКАЗ

№ 91

от 03.08.2020 г.

«Об организации питания детей»

С целью организации правильного сбалансированного питания на основании методических рекомендаций Министерства здравоохранения и Института питания АМН СССР от 14.06.1984 г., а также Управления образования администрации г. Самара «Организация и контроль качества питания детей в дошкольных образовательных учреждениях» 2001 г.

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Использовать в работе примерное цикличное десятидневное меню, разработанное образовательным учреждением на основе рекомендаций Управлением образования администрации г. Самара и согласованном с территориальным центром Госсанэпиднадзором.

Ответственные: м/с, повара

2. Обеспечивать МАДОУ «Детский сад № 50» необходимым набором продуктов через базу ООО «Гарантия Качества».

Своевременно подавать и корректировать заявку на продукты питания.

Ответственные: завхоз Миронюк Н.Е.

Срок: 15 числа ежемесячно.

3. Контроль за качественным поступлением продуктов с базы ООО «Гарантия Качества» возложить на завхоза и м/с.

Ответственные: завхоз Миронюк Н.Е.

м/с

Срок: постоянно.

4. Работать на пищеблоке только по технологическим картам блюд и строго соблюдать технологию приготовления пищи.

Ответственные: м/с

повара

Срок: постоянно.

5. Назначить ответственных за ведение документации по питанию:

- завхоз-журнал бракеража сырой продукции;
- М/с - журнал бракеража готовой продукции;
- повара-журналы отходов продуктов при сырой обработке (мясо/рыба, куры, овощи);
- м/с-журнал калорийности;
- ежедневное меню;
- журнал здоровья работников пищеблока;
- бухгалтер накопительные ведомости;
- учёт выполнения натуральных норм;
- учёт взаиморасчётов с поставщиками продуктов питания;
- выполнение стоимости рациона питания.

6. Проводить выверку остатков продуктов не позднее 5 числа каждого месяца

Ответственные: гл. бухгалтер Лапина О.С.

завхоз Миронюк Н.Е.

Срок: постоянно.

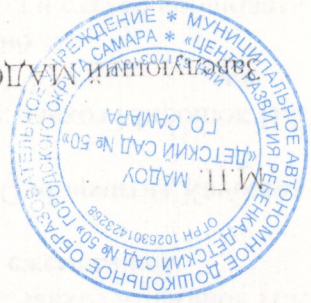


- 7. Контроль за раздачей пищи детям в группах возложить на воспитателей.
- 8. Контроль за закладкой продуктов на пищеблоке проводить по графику.
- 9. Контроль за качеством питания (разнообразием, витаминизацией блюд, закладкой, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, санитарным состоянием пищеблока, правильностью хранения, соблюдением сроков реализации) возложить на м/с \_\_\_\_\_

10. Заключить договор с ЦГСЭН на осуществление производственного контроля за санитарным состоянием в ДООУ и калорийностью питания.  
 Ответственные: заведующий м/с Папилова  
 Срок: по истечении срока договора.

- 11. Контроль за хранением продуктов питания в д/с возложить на завхоза Миронок Н
- 12. Контроль за отбором суточной пробы возложить на повара.
- 13. Провести инструктаж сотрудников пищеблока по технике безопасности и рациональному использованию электрооборудования.  
 Ответственные: завхоз Миронок  
 Срок: 1 раз в квартал.

14. Заслушивать анализ выполнения натуральных норм на административном совете 1 раза в квартал.  
 Ответственные: гл. бухгалтер Ланина  
 м/с \_\_\_\_\_



\_\_\_\_\_ /м.п. А.А. \_\_\_\_\_

С приказом ознакомлен(а):

*Handwritten signatures in blue ink.*