

## ПРИКАЗ

От «02» августа 2021 г.

г. Балабаново

№ 61

### Об организации питания

С целью организации сбалансированного рационального питания воспитанников, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню требованиями, технологическими картами, санитарными правилами и нормами

#### ПРИКАЗЫВАЮ:

Создать бракеражную комиссию по контролю, за организацией питания в составе:  
Председатель комиссии - заведующая Авдеева Н.Ю.

Члены комиссии - медицинская сестра Мещеркова М.Н.  
заведующий хозяйством Исаева Т.С.  
повар Затопляева О.А  
родитель Крюкова О.В.

1. Кладовщику Исаевой Т.С.:

- 1.1. Осуществлять прием продуктов питания, соблюдая перечень рекомендуемых продуктов, согласно СанПиН.
- 1.2. Продукты выдавать лично, согласно меню-требованию на следующий день до 16-00 каждого дня.
- 1.3. Строго следить за закрытием складов в течении рабочего времени, не допускать нахождения посторонних лиц в складских помещениях.

2. Ответственному повару Затопляевой О.А.:

- 2.1. Строго производить закладку продуктов согласно меню-требованию и выданным продуктам.
- 2.2. Не допускать нахождения посторонних лиц на пищеблоке, не выдавать пищу помощникам воспитателям без спецодежды.
- 2.3. Строго соблюдать правила технологической обработки продуктов и приготовления пищи.
- 2.4. Своевременно получать необходимые продукты по меню-требованию, тщательно проверять их качество, не допускать использования их при малейших признаках порчи.
- 2.5. Ежедневно оставлять суточную пробу готовых продуктов совместно с медицинской сестрой.
- 2.6. Соблюдать график выдачи готовой пищи на группы в соответствии с нормой, согласно возрасту и количеству детей в группе.
- 2.7. Отходы пищевых продуктов (скорлупа яиц, банки, остатки от переработки рыбы, мяса и др.) сохранять до конца рабочего времени.
- 2.8. Помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте, согласно графику уборки, соблюдать санитарные правила.
- 2.9. Своевременно проходить медицинский осмотр.

2.10. Неукоснительно выполнять правила внутреннего трудового распорядка, должностную инструкцию, инструкцию по охране труда и инструкции по работе с оборудованием.

2.11. Возложить на поваров ответственность за качество приготовления пищи, санитарное состояние пищеблока, сохранность инвентаря.

3. Возложить ответственность на медицинскую сестру Мещерекову М.Н.:

3.1. Разработку 10 – дневного меню на основе примерного, с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания.

3.2. О контроле над закладкой продуктов питания поварами.

3.3. Составление ежедневного меню-требования установленного образца с учетом состояния здоровья детей, с указанием выхода блюда.

3.4. Организацию замены продуктов на равноценные по составу, в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов.

3.5. Контроль правильной кулинарной обработки продуктов, выхода блюд и вкусовых качеств пищи.

3.6. Контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов.

3.7. Снятие пробы и записи в специальном журнале бракераже готовых блюд, оценки готовых блюд и разрешение их к выдаче.

3.8. Ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение.

3.9. Ведение контроля санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, их хранение, маркировка и правильное использование по назначению, их обработка.

4. Контроль исполнения данного приказа оставляю за собой.

И.о. заведующей МДОУ «Детский сад №13 «Родничок» \_\_\_\_\_ Мерцалова Е.В.

С приказом ознакомлены: \_\_\_\_\_ Исаева Т.С.

\_\_\_\_\_ Мещерекова М.Н.

\_\_\_\_\_ Затопляева О.А.

\_\_\_\_\_ Крюкова О.В.