

Российская Федерация
Самарская область
муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 104 «Соловушка» городского округа Тольятти
445009, Россия, Самарская область, г. Тольятти, ул. Шлютова, 130.

ПРИКАЗ

20.01.2023г. № 33

Об организации питания детей и работников

С целью организации сбалансированного рационального питания детей и работников, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню и технологической картой, а также в рамках осуществления производственного контроля по данному вопросу

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей во всех корпусах в соответствии с Циклическим меню согласованным с ООО «Гамма плюс».
2. Возложить ответственность за организацию питания детей и работников на зав. производством Тренину Е.Г.
3. Зав. пр-ом Трениной Е.Г.:
 - 3.1. Представлять меню-требование для согласования заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню требование.
 - 3.2. Возврат и дополнение продуктов в меню-требование оформлять не позднее 12.00 часов.
4. Работникам пищеблока всех корпусов, отвечающим за организацию питания:
 - 4.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню-требованию.
 - 4.2. Строго соблюдать технологию приготовления блюд.
 - 4.3. Закладку необходимых продуктов в котел производить в присутствии членов бракеражной комиссии.
5. Заведующий производством несет ответственность:
 - 5.1. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых продуктов.
 - 5.2. За получение и выдачу продуктов.
 - 5.3. Обнаруженные не качественные пищевые продукты или их недостачу оформляется актом заведующим производством, который подписывается заведующим производством и поставщиком в лице экспедитора.
 - 5.4. Выдачу продуктов со склада на пищеблок в соответствии с утвержденным меню-требованием не позднее 16.00 ч. предшествующего дня, указанного в меню-требовании.
 - 5.5. При получении пищевых продуктов заведующий производством проводит визуальную органолептическую оценку их доброкачественности с фиксацией результатов в специальном журнале.
6. В целях организации контроля по приготовлению пищи по закладке основных продуктов в котлы ответственность возлагается на бракеражную комиссию. Запись о проведенном контроле производится в специальном журнале.

7. На заведующего производством возлагается 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 холодильнике при температуре +2...+6 °С.

8. Назначить ответственным за ведение табеля питания работников: 1 корпус контрактный управляющий Инютина О.Н., 2 корпус заведующий хозяйством Фролова Е.А.

9. Всем работникам, которые питаются в Учреждении, включить в меню-требование второе блюдо и хлеб на обед (по норме детского меню).

10. Работникам пищеблока всех корпусов запрещается раздеваться и хранить личные вещи на рабочем месте.

11. На пищеблоке необходимо иметь:

- должностные инструкции;
- инструкции по охране труда;
- картотеку технологий приготовления блюд;
- график выдачи готовых блюд;
- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;
- суточную пробу за 2 суток;
- вымеренную посуду с указанием объема блюд.

12. Контроль за организацией питания оставляю за собой.

Заведующий



О.А. Кичатова

С приказом ознакомлены:

Е.Г. Тренина

О.Н. Инютина

Е.А. Фролова

Тренина
Инютина
Фролова