

| |
|----------|
| Код |
| 0609506 |
| 35495920 |

| | |
|-----------------|------------------|
| Номер документа | Дата составления |
| 25 - 0 | 30.05.2018 |

**ПРИКАЗ
по организации**

**«Об организации питания воспитанников
в летний оздоровительный период 2018»**

С целью оптимизации и координации деятельности служб по контролю питания, оказания практической помощи за организацией и качеством питания обучающихся и для повышения ответственности работников, ответственных за организацию питания в летний оздоровительный период 2018

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Ответственность за организацию питания в ДООУ в летний период возложить на заместителя заведующего по АХР - Куртову Т.В., завхоза - Чернова С.А.;
2. Ответственность за правильность отбора и хранение суточных проб, контроль за соблюдением требований санитарных норм на пищеблоке возложить на заместителя заведующего по АХР - Куртову Т.В., завхоза - Чернова С.А.;
3. Ответственность за соблюдение методических рекомендаций при организации питания, возложить на заместителя заведующего – Чернову Е.В., старшего воспитателя – Швецову Т.Ю.;
4. Ответственность за техническим состоянием оборудования пищеблока возложить на заместителя заведующего Т.В. Куртову;
5. Заместителю заведующего по АХР Куртовой Т.В.:
 - 5.1. Применять в работе «Примерные десятидневных меню для организации питания детей в возрасте от 3-х до 7-ми лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения с 12-ти часовым режимом функционирования»;
 - 5.2. Производить замену при отсутствии продуктов на равноценные по химическому составу, пользуясь таблицей замены продуктов по основным пищевым веществам (приложение к СанПиН);
 - 5.3. Контролировать ведение следующей документации установленного образца: бракеражный журнал, тетрадь бракеража сырой продукции, тетрадь учета калорийности и выполнения натуральных норм продуктов, журнал отбора и хранения суточных проб;
 - 5.4. Дать рекомендации работникам пищеблока и воспитателям по особенностям организации питания в летний период, по усилению санитарно-эпидемиологического режима;
 - 5.5. Систематически осуществлять контроль за соблюдением данных рекомендаций;
 - 5.6. Строго соблюдать технологию приготовления блюд и график выдачи питания;
 - 5.7. Не допускать присутствия на пищеблоке посторонних лиц, работников без спецодежды, отлучение работников пищеблока с кухни в спецодежде.
6. Кладовщику – Куртовой Т.В.:
 - 6.1. Вести накопительную ведомость расхода продуктов;
 - 6.2. Вести тетрадь контроля за дефектными ведомостями по недоброкачественным продуктам с приложением копий актов;
 - 6.3. Своевременно осуществлять возврат недоброкачественных продуктов на базы, в соответствии с договорными отношениями;
 - 6.4. Осуществлять контрольное взвешивание продуктов в конце рабочей недели в целях самоконтроля;
 - 6.5. Производить отпуск продуктов со склада строго во 2 половине дня в соответствии с меню-раскладкой;
 - 6.6. Не допускать нарушений действующих санитарных норм при хранении продуктов в кладовых.
7. Помощникам воспитателя групп:
 - 7.1. Строго соблюдать график получения детского питания и приема пищи детьми;
 - 7.2. Осуществлять необходимую сервировку в соответствии с перечнем блюд по меню, требованиями этикета и с возрастными особенностями детей;