

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
центр развития ребёнка - детский сад № 18
города Кропоткин муниципального образования Кавказский район

Приказ № 37 – д

от 09.01.2024г.

«О повышении эффективности

организации питания

в МАДОУ ЦРР-д/с № 18»

В целях повышения эффективности работы по организации питания в
МАДОУ ЦРР-д/с № 18,

п р и к а з ы в а ю:

1. Старшим медицинским сестрам Лаптевой В.М. и Белоус Я.В.:

- не допускать исправлений и поमारок в меню питания детей;
- не допускать использования в работе неутвержденного руководителем меню;
- проверить соответствие маркировки кухонной посуды с учетом веса изготовленного блюда;
- усилить контроль за процессом закладки продуктов, технологией приготовления пищи, качеством приготовленной пищи, выдачей готовой пищи, выхода блюд, соответствующих меню-раскладке, графиком выдачи пищи;
- обеспечить постоянный контроль за санитарным состоянием пищеблока, посуды, инвентаря, оборудования, спец. одежды работников.

2. Заведующему складом Бурко С.Б.:

- принимать только качественные продукты от поставщиков при наличии соответствующих требованиям документов, не принимать продукты с истекшим сроком хранения и признаками порчи;
- соблюдать правила хранения пищевых продуктов в холодильной камере, складах (овощной и для сыпучих продуктов), проводить контроль за температурой в холодильниках и холодильной камере;

- производить выдачу сырых продуктов в строгом соответствии с меню-раскладкой;
- систематически производить сверку получения и расходования продуктов питания в бухгалтерии.

3. Поварам Корсуновой Т.А., Беженовой А.С.:

- производить закладку продуктов питания в соответствии с меню-раскладкой, в присутствии старшей медицинской сестры и по утвержденному руководителем графику;
- строго соблюдать технологию приготовления пищи;
- производить выдачу готовой продукции строго по весу, в соответствии с меню, по графику, только после снятия пробы медработником, с обязательной отметкой вкусовых качеств;
- соблюдать условия хранения пищевых продуктов, проводить контроль за температурой в холодильниках;
- обеспечить маркировку технологического оборудования, инвентаря, посуды, тары;
- соблюдать требования к спецодежде работников пищеблока (обязательные головные уборы, чистая и эстетическая одежда и обувь, отсутствие ювелирных украшений).

4. Главному бухгалтеру Шишкиной Е.И. обеспечить постоянный контроль:

- за поступлением, сохранностью и расходом продуктов питания, своевременным их документальным оформлением;
- на предмет соответствия закладки продуктов питания и выхода приготовленных блюд меню-требованию и фактическому количеству детей.

5. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий

С приказом ознакомлены:



Г.В. Волкова