**Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение**

**«Центр развития ребенка – детский сад «Зодчий» г. Перми**

ПРИКАЗ

**от 31 августа 2020 года № 78 - о**

**Об организации питания детей и сотрудников**

**в МАДОУ «ЦРР – детский сад «Зодчий» г. Перми и**

**разделении зон ответственности**

**за организацию питания**

С целью организации сбалансированного рационального питания детей 2-7 лет в учреждении, строго выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а так же осуществления контроля по данному вопросу в 2020-2021 учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «Примерными 10-дневными меню для детей общей сети в возрасте 3-7 лет на зимне – весенний период», «Примерными 10-дневными меню для детей общей сети в возрасте 3-7 лет на летне-осенний период», «Примерным 10-дневными меню для детей общей сети в возрасте 1,5-3 лет на зимне – весенний период», «Примерными 10-дневными меню для детей общей сети в возрасте 1,5-3 лет на летне-осенний период», Примерными 10-дневными меню для тубинфицированных детей в возрасте 3-7 лет на зимне – весенний период», «Примерными 10-дневными меню для тубинфицированных детей в возрасте 3-7 лет на летне-осенний период» посещающих дошкольное образовательное учреждение с 12-ти часовым режимом функционирования.

1.1.Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующего ДОУ

1.2. Утвердить план мероприятий по контролю за организацией питания детей на 2020-2021 учебный год (приложение №1)

1. Возложить ответственность за организацию питания на диетсестру ДОУ: корпус № 1- Л.А.Попову, корпус № 2 – А.В.Меньшикову.
2. Ответственным за питание Л.А.Поповой, А.В. Меньшиковой:

3.1. Руководить всей практической работой персонала кухни, технологическим процессом приготовления пищи;

3.2. Контролировать:

- соблюдение санитарно-гигиенических правил на пищеблоке, в том числе в продовольственном складе;

- мытье овощей в корпусе № 2 и доставка мытых овощей в корпус № 1;

- качество доставляемых продуктов, соблюдение правил их хранения и реализации;

- качество приготовления пищи;

- правильность закладки продуктов и выхода блюд, отпуск продуктов и блюд с пищеблока;

- соблюдение норм выхода порций;

- качество приготовления пищи, соблюдение натуральных норм расхода продуктов;

- соблюдение графика получения пищи группами.

3.3. Вести учёт соблюдения норм потребления основных продуктов по декадам.

3.4. Корректировать совместно с кладовщиком и бухгалтером выполнение норм расхода продуктов питания согласно муниципального заказа.

3.5. Систематически проводить расчёт состава пищевых веществ, энергетической ценности и калорийности пищевого рациона (по накопительной ведомости).

3.6. Ежедневно снимать пробу с приготовленных блюд перед раздачей с регистрацией органолептических результатов в специальном журнале.

3.7. Составлять совместно с кладовщиком и поваром меню-раскладку накануне предшествующего дня, указанного в меню и представлять его для утверждения заведующим накануне предшествующего дня, указанного в меню.

3.8. Возврат и добор продуктов в меню оформлять не позднее 9.00 час.

3.9.Проводить санитарно-просветительскую работу с родителями (законными представителями) воспитанников учреждения и персоналом.

4. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении – поварам и кладовщику:

4.1. Работать строго по утверждённому и правильно оформленному меню.

4.2. Кладовщикам О.В.Лесниковой, В.Н.Юговой:

- выдавать продукты из кладовой на пищеблок в соответствии с утверждённым меню не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню;

-- нести ответственность за своевременную доставку продуктов, в том числе, мытых овощей из корпуса № 2 в корпус № 1, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых с базы продуктов;

- обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями учреждения и поставщика в лице экспедитора;

- вести учёт полученных и расходуемых продуктов, а так же их остатков;

4.3. Поварам С.Н.Ковальногих, Н.А. Байковой, О.В.Мациевич, Варжинской А.А.:

- неукоснительно соблюдать технологию приготовления блюд в соответствии с технологическими картами приготовления блюд;

Выдавать готовую продукцию только после снятия пробы диет.сестрой с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале.

5. С целью контроля качества готовой продукции создать бракеражную комиссию в составе: корпус № 1-

- Потураева О.А. - старший методист

- Попова Л.А. – диетсестра

- Ощепкова Т.Ю. – муз.руководитель, председатель ПК;

Корпус № 2 - Троцюк О.Г., заведующий ДОУ

- Меньшикова А.В. – диетсестра.

- Кужлева Л.С. – педагог-психолог.

6. Заместителю заведующего по общим вопросам, И.Н.Кондрашовой:

6.1. Участвовать в работе по установлению необходимых деловых контактов с продавцами, поставщиками товаров.

6.2. Содействовать покупке продуктов питания.

6.3. Обеспечить надлежащее оформление заключаемых договоров, других необходимых документов.

6.4.Выполнять необходимую техническую работу при заключении соглашений и договоров;

6.5. Организовать обеспечение выполнения других условий, предусмотренных заключёнными соглашениями и договорами;

6.6. Обеспечить отчётность по закупкам продуктов питания в соответствии с требованиями департамента образования администрации г. Перми и других вышестоящих органов.

7. Ответственность за организацию питания детей в группах несут воспитатели и младшие воспитатели групп

- Во время приема пищи детьми воспитателям и младшим воспитателям заниматься непосредственно организацией питания детей, привитием культурно-гигиенических навыков.

8. Общий контроль за организацией питания в ДОУ оставляю за собой.

Заведующий О.Г.Троцюк

С приказом ознакомлены: Л.А.Попова

О.В.Лесникова

О.А. Потураева

И.Н.Кондрашова

Т.Ю.Ощепкова

О.В.Мациевич

Л.С.Кужлева

В.Н.Югова

А.В.Меньшикова

Н.А.Байкова

С.Н.Ковальногих

А.А.Варжинская