

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 28 станицы Темижбекская
муниципального образования Кавказский район**

ПРИКАЗ

« 01 » сентября 2022 г.

№ 241 п

ст. Темижбекская

**О повышении эффективности организации питания
в МБДОУ д/с № 28**

В целях повышения эффективности работы по организации питания в МБДОУ д/с № 28, *п р и к а з ы в а ю*:

1. Старшей медицинской сестре Пановой С.А.:

- не допускать исправлений и помарок в меню питания детей;
- не допускать использования в работе не утвержденного 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. Кладовщику Грабина Ю.Ю.:

- 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;
- обеспечить контроль за поступлением, сохранностью и расходом продуктов питания, своевременным их документальным оформлением;

- систематически производить сверку получения и расходования продуктов питания в бухгалтерии.

3. Поварам: Деговцова Н.Н., Безиной Н.А.:

- 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 и холодильной камере;
- обеспечить маркировку технологического оборудования, инвентаря, посуды, тары;
- обеспечить контроль на предмет соответствия закладки продуктов питания и выхода приготовленных блюд меню-требованию и фактическому количеству детей;
- соблюдать требования к спецодежде работников пищеблока (обязательные головные уборы, чистая и эстетическая одежда и обувь, отсутствие ювелирных украшений).

4. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

И.о.заведующего МБДОУ д/с № 28

О.В.Новикова

С приказом ознакомлены:

Панова С.А. -

Грабина Ю.Ю. -

Деговцова Н.Н. -

Безина Н.А. -