

**ВЫПИСКА ПРИКАЗА**  
**с. Ильинское**

**от 15 сентября 2022 г.**

**№ 26**

**Об организации питания в ДОУ**

В целях соблюдения единых требований к организации питания, обеспечения сбалансированного питания воспитанников

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Создать бракеражную комиссию в составе зам. по ДО Семёновой Т.И., медсестры Михайловой Е.М., повара Варламовой А.В.

2. Возложить ответственность за организацию питания на **старшую медицинскую сестру Михайлову Е.М.:**

-отслеживать за технологией приготовления, закладки продуктов, выход блюд;

-отслеживать за правильность отбора и хранения суточных блюд;

-осуществлять постоянный контроль за условиями хранения продуктов и соблюдением сроков реализации;

-строго соблюдать выполнение натуральных норм;

-следить за правильной кулинарной обработкой и закладкой продуктов, выходом готовой продукции, вкусовыми качествами пищи;

-проводить выдачу готовой пищи детям только после снятия пробы и результатов записи в бракеражном журнале готовых блюд и разрешения их к выдаче, отмечая вкусовые качества каждого блюда;

-организовывать питьевой режим детей, обеспечивающий

- систематически контролировать санитарное состояние пищеблока с отметкой в санитарном журнале.

**Заведующему хозяйством Гурьяновой Т.И.:**

-своевременно предоставлять заявки на поставку продуктов;

-строго следить за исправностью работы технологического оборудования пищеблока, холодильных камер;

- вести учёт сроков реализации продуктов;

-не допускать прием продуктов без сопроводительных документов и с истекшим сроком хранения;

-обеспечивать надлежащее состояние кладовых;

-сортировать и регулярно перебирать овощи;

-вести документацию по учёту продуктов.

**Поварам Даниловой Л.С., Варламовой А.В. :**

- работать только по утверждённому и правильно оформленному меню;

-строго соблюдать технологию приготовления пищи;

-нести полную ответственность за качество приготовления пищи, а так же за соблюдение норм выдачи готовых блюд на группы;

- выполнять правила и нормы санитарии, личной гигиены;

-строго следить за санитарным состоянием кухни, посуды и всего кухонного инвентаря.

**Помощникам воспитателей Андрияновой С.Ф., Клековкиной Е.И., Матвеевой О.Л., Погодиной С.А., Матвеевой С.И.:**

-раздачу пищи для групп осуществлять строго по утверждённому графику и нормам;

-выполнять правила и нормы санитарии, личной гигиены;

-строго следить за санитарным состоянием столовой, посуды и всего столового инвентаря.

**Воспитателям групп Ананиевой Т.Н., Ефимовой Г.А., Ильиной Л.В.,**

Клабуковой Т.Л., Ильиной С.С.:

-ежедневно в информационных стендах для родителей вывешивать меню ;

-строго придерживаться графика приёма пищи;

- соблюдать выполнение питьевого режима в группах.

**3.**Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор МОУ СОШ :

О.Л.Григорьева

С приказом ознакомлены: