

**ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ АДМИНИСТРАЦИИ  
ГОРОДА ЕКАТЕРИНБУРГА  
МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 48**

**МАДОУ детский сад № 48**

**ПРИКАЗ**

**« 29 » августа 2018г.**

**№ 160 -од**

«О назначении ответственного  
за организацию питания»

С целью улучшения качества питания воспитанников,

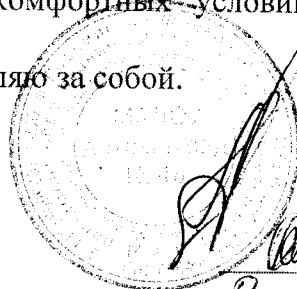
**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Назначить ответственным за организацию питания кладовщика Кунгурцеву О.С.
2. Кладовщику Кунгурцевой О.С. вменить в обязанности:
  - составлять при участии шеф-повара ежедневные меню-раскладки в соответствии с технологическими картами блюд;
  - проверять качество продуктов при их поступлении на склад и кухню, контролировать правильность хранения запаса продуктов питания;
  - следить за качеством приготовления пищи, соблюдением натуральных норм продуктов;
  - осуществлять контроль химического состава фактически приготовленных блюд и рационов (содержание белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных веществ, энергетической ценности и др.) путем выборочного направления в лабораторию центра госсанэпиднадзора отдельных блюд;
  - совместно с бракеражной комиссией контролировать закладку продуктов и отпуск блюд из кухни в буфетные групповых помещений, согласно графику выдачи пищи, проводить бракераж готовой продукции;
  - осуществлять контроль за санитарным состоянием раздаточных и буфетных в групповых помещениях, инвентаря, посуды, а также за выполнением работниками раздаточных правил личной гигиены;
  - ежедневно проводить пробу готовых блюд и закладывать пробу на хранение в соответствии с требованиями СЭС, следить за состоянием тары на пробу, ее маркировкой;
  - работать с жалобами (выяснять причины неудовлетворенности, устанавливать виновников, предлагать меры по устранению жалоб);
  - осуществлять контроль за соблюдением персоналом стандартов гигиены, обеспечением санитарной чистоты оборудования и инвентаря;
  - оформлять в установленном порядке служебную документацию;
  - следить за выполнением графика получения пищи младшими воспитателями.


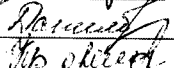
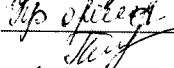
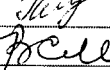
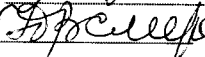
3. Шеф-повару Н.В. Смерягиной ежедневно вести бракераж готовой продукции; сверять бракераж с меню-требованием на соответствие набора продуктов по меню; работать по строго утвержденному меню-требованию.
4. Заместителю заведующего по АХЧ Т.В. Гладких вести ежедневный табель на питание детей и сотрудников.
5. Заместителю заведующего по ВМР Н.А. Даниловой осуществлять ежедневный обход групп, проверять организацию питания в группах; координировать работу обслуживающего персонала по подготовке мест для приема пищи к обслуживанию воспитанников (сервировке столов; подготовке оборудования для разноса и подачи пищи, напитков); созданию комфортных условий (температурных и визуальных).
6. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий

С приказом ознакомлены:



И.А.Логинова

 /Кунгурцева О.С./  
 /Данилова Н.А./  
 /Крутикова О.А./  
 /Гладких Т.В./  
 /Смерягина Н.В./