**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЦЕНТР РАЗВИТИЯ РЕБЕНКА - ДЕТСКИЙ САД №34**

города Кропоткин муниципального образования Кавказский район

(МАДОУ ЦРР- Д/С №34)

**ПРИКАЗ**

«\_\_\_\_» января 2021 г. №\_\_\_\_\_\_К/1

г. Кропоткин

 **О повышении эффективности организации питания**

 В целях повышения эффективности работы по организации питания в МАДОУ ЦРР -д/с № 34, п р и к а з ы в а ю:

1.Старшим медицинским сестрам Долбня С.В. и Псаховой О.Н.:

- не допускать исправлений и помарок в меню питания детей;

- не допускать использования в работе неутвержденного руководителем меню;

- проверить соответствие маркировки кухонной посуды с учетом веса изготовленного блюда;

- усилить контроль дан процессом закладки продуктов, технологией приготовления пищи, качеством приготовленной пищи, выдачей готовой пищи, выхода блюд, соответствующих меню-раскладке, графиком выдачи пищи;

- обеспечить постоянный контроль над санитарным состоянием пищеблока, посуды, инвентаря, оборудования, специальной одежды работников.

2. Кладовщику Семыкиной Е.В.:

- 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 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 Литвиновой Н.А., Ковалевой Н.В.:

- 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 Якипчук Н.В. 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 О.Н.Кулешова

