

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ  
АДМИНИСТРАЦИЯ ГОРОДСКОГО ОКРУГА  
«ГОРОД КАЛИНИНГРАД»  
КОМИТЕТ ПО ОБРАЗОВАНИЮ  
МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ГОРОДА КАЛИНИНГРАДА ЦЕНТР РАЗВИТИЯ РЕБЕНКА-  
ДЕТСКИЙ САД № 31

**ПРИКАЗ**

от «01» апреля 2024г.  
г. Калининград

№ 65 -о

Об организации питания в ДОУ.

В целях повышения контроля за поступлением, хранением и расходом продуктов питания на складе, упорядочением их учета, расходом денежных средств, а также своевременного и качественного приготовления пищи, в соответствии с требованиями организации питания в ДОУ,

**П Р И К А З Ы В А Ю:**

1. Кладовщику Малыгиной С.Г.:

- своевременно подавать заявки продуктов питания, учитывая посещаемость детей в ДОУ, проверять постоянно принимаемые продукты на соответствие с сопроводительным документом, согласно муниципальному заказу, а также качество доставляемых продуктов;
- в случае недостачи или плохого качества продуктов составлять дефектную ведомость или акт о недостатке, либо возврат;
- строго соблюдать сроки реализации и хранения продуктов, условия хранения, вести отчетную документацию по их движению, своевременно производить разноску товара по признакам, проводить сверку с записью в бухгалтерских книгах с бухгалтером Садреевой Н.А.;
- соблюдать санитарно-гигиенические условия в кладовой и правила пользования инвентарем, правила личной гигиены и санэпидрежима.

2. шеф-повару Курьятовой В.И.:

- строго соблюдать контроль за своевременным и качественным приготовлением пищи;
- контролировать качество продуктов, поступающих на склад, вместе с кладовщиком;
- ежедневно следить за температурным режимом холодильников, наличием и условием хранения суточных проб;

- вести журнал по состоянию здоровья сотрудников пищеблока (гнойничковые заболевания);
- следить за графиком выдачи питания на группы, нормами выдачи, наличием контрольных блюд;
- следить за санитарным состоянием пищеблока, соблюдением маркировки инвентаря, одежды, посуды, соблюдением санэпидрежима на пищеблоке.

### 3. Заместителю заведующего Черной И.В.:

- следить за техническим состоянием оборудования на пищеблоке, своевременно производить ремонт;
- обеспечивать пищеблок необходимым инвентарем и спецодеждой, моющими и чистящими средствами;
- контролировать ведение брокеражного журнала готовой продукции.

### 4. Работникам пищеблока – шеф-повару Курьятовой В.И., поварам Цукер Н.А. и Сатаровой Э.Ф., кухонным рабочим Летягиной В.В. и Щедриной Ю.А.:

- строго соблюдать технологию приготовления пищи, режим продолжительности тепловой обработки и других процессов варки, жарки и т.д.;
- своевременно и качественно готовить пищу;
- пользоваться кухонным инвентарем, одеждой, посудой строго по назначению, согласно маркировке;
- принимать по весу продукты со склада, производить закладку продуктов строго по меню (в присутствии члена комиссии по закладке основных продуктов питания);
- соблюдать нормы выдачи блюд, объем в соответствии с возрастом детей;
- строго соблюдать санитарные правила личной гигиены, меры предупреждения пищевых отравлений;
- ежедневно вести журнал состояния здоровья.

### 5. Заместителю заведующего Покровской Т.А.:

Контролировать организацию питания в группах:

- соблюдение режима питания, питьевого режима;
- соблюдение культурно-гигиенических норм и сервировку стола;
- соблюдение норм выдачи блюд согласно возрасту детей;
- привитие детям культурно-гигиенических навыков во время организации питания.

### 6. Воспитателям:

- соблюдать правила организации питания детей в ДОУ;
- соблюдать сервировку, нормы выдачи пищи согласно возрасту детей;
- прививать детям культурно-гигиенические навыки поведения за столом, навыки пользования столовыми принадлежностями;

- тщательно проводить утренний прием детей, не допускать в группу больных детей;
- строго соблюдать правила личной гигиены, меры по предупреждению пищевых отравлений.

7. Младшим воспитателям:

- соблюдать правила организации питания детей в ДОУ;
- соблюдать график получения пищи, сервировку стола и нормы выдачи пищи согласно возрасту детей;
- прививать детям навыки культурного приема пищи;
- пользоваться посудой, спецодеждой, инвентарем согласно маркировке;
- строго соблюдать требования санэпидрежима и обработки посуды, инвентаря во время карантинных мероприятий.

8. Бухгалтеру Садреевой Н.А.:

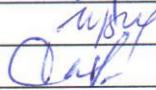
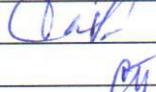
- четко вести учет за поступлением родительской платы, не допускать задолженности за содержание детей в ДОУ;
- своевременно производить расчет с поставщиками продуктов;
- регулярно проводить с кладовщиком сверку наличия продуктов на складе.

9. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий МАДОУ ЦРР д/с № 31

Л.П.Зайцева

С приказом ознакомлены:

|                                                                                     |                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
|  | Покровская Т.А. |
|  | Черная И.В.     |
|  | Малыгина С.Г.   |
|  | Садреева Н.А.   |