

ПРИКАЗ

03.09.2019г

№ 95

**Об организации сбалансированного рационального питания детей,
строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд**

С целью организации сбалансированного рационального питания детей посещающих МБДОУ «ДСКВ «Радуга» с. Замостье , строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд

ПРИКАЗЫВАЮ:

1.Бракеражной комиссии: Осетровой Е.В., Терещенко Е.В., Кривенко Л.И. ,Назаренко И.В. , Крамской Н.И.усилить ответственность за проведением контроля по приемке продуктов питания, организации питания детей, соблюдению санитарных норм и правил по организации питания детей.

4. Завхозу Осетровой Е.В.:

4.1.Своевременно оформлять договора с поставщиками в трех экземплярах.

4.2.Усилить контроль за доставкой продуктов, точностью веса, количеством, качеством и ассортиментом получаемых продуктов, строго в соответствии с примерным 10- дневным меню;

4.3.Принимать продукты при наличии накладной, сертификата качества на поступающий товар, ветеринарной справки, качественного удостоверения. На накладных ставить дату приемки товара, подпись и заверить печатью. Составлять акты приемки товара строго с бракеражной комиссией. Крупы принимать только в индивидуальной упаковке а не россыпью.

4.4. Продукты согласно меню-требованию со склада на пищеблок выдавать согласно товарной накладной. Товарную накладную составлять в двух экземплярах (одна остается у кладовщика, другая подшивается поваром на пищеблоке). Завести «Журнал складского учета» на продовольственном складе по выдаче накладных на пищеблок.

4.5. Соблюдать неукоснительно условия хранения продуктов. При приеме скоропортящихся продуктов указывать час поступления и час реализации данного продукта. При приеме сливочного масла смотреть дату поступления на ярлыке – 10 суток с момента отпуска с предприятия, морозить масло сливочное запрещается. Мясо охлажденное замораживать запрещается.

4.6. При поломке холодильного оборудования не принимать скоропортящиеся продукты

4.6. Вести учет всех продуктов на складе ежедневно, с указанием прихода . расхода и выведением остатков .

5. Поварам работать строго в соответствии с технологическими картами и по меню - требованию на каждый день.