

Муниципальное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 208 Центрального района г. Волгограда

400005, г. Волгоград, ул. 7-ой Гвардейской, 8 тел: 230111, 230257, moudetsad208@yandex.ru
ОГРН 1023403447121 ИНН/КПП 3444064428/344401001

ПРИКАЗ

от «30» мая 2022г.

№ 65

«О переводе организации питания детей
в МОУ детском саду на летнее меню»

С целью организации сбалансированного рационального питания воспитанников и соблюдения требований СанПиН 2.3/2/4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнения норм потребления продуктов питания и их калорийности, а также в рамках осуществления в 2022 – 2023 учебном году производственного контроля по данному вопросу

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Перевести организацию питания на зимнее меню.

Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «Примерным 20-дневным рационом питания (меню) для детей дошкольного возраста 1,5 - 7 лет в муниципальном дошкольном образовательном учреждении, реализующую общеобразовательную программу дошкольного образования с 12 часовым режимом функционирования.

2. Возложить ответственность за организацию питания в МОУ Детском саду на старшую медицинскую сестру Третьякову И.В.

3. Утвердить состав бракеражной комиссии в составе:

- Старшей медицинской сестры Третьяковой И.В.
- Завхоз Хахандукову Р.А.
- Воспитателя группы № 3,4 (по согласованию)

4. Утвердить график приема пищи:

завтрак (по возрастной группе)	8.15 - 8.50
2 завтрак	10.00-10.55
обед	11.45. - 13.00
уплотненный полдник	15.40. - 16.15

5. Старшей медицинской сестре Третьяковой И.В.:

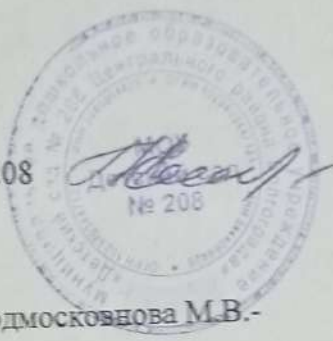
- Организовать питание детей в учреждении в соответствии с утвержденным 20 - дневным меню
- Изменения в меню разрешается вносить только по согласованию с заведующим детского сада.
- Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню.
- При составлении меню-требования строго соблюдать:

- инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
- технологические карты блюд входящих в 20 - дневное меню;
- график закладки продуктов;
- график выдачи готовых блюд;
- суточную пробу всех приготовленных блюд в объеме порции за 48 часов;
- вымеренную посуду с указанием объемов;
- медицинскую аптечку.

9. Ответственность за организацию питания детей в группах несут воспитатели и помощники воспитателя каждой группы.

10. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Заведующий МОУ Детским садом № 208



Е.Г.Никитина

С приказом ознакомлены под роспись:

Колесникова Н.В.-

Подмоскownова М.В.-

Салогубова И.П.-

Дубовец В.А.-

Кузина Ю.А.-

Дуденкова Н.В.

Третьякова И.В. -

Дубикова А.А. -

Бакараева А.Х. -

Беликова О.А.-

Станкевич Е.Н. -

Ершова В.В.-

Хахандукова Р.А.-

Башмакова Г.В.. -

Фалькина И.А.-

Сулова А.С.-