

ПРИКАЗ

от «03» октября 2022г.

№ 128

«О переводе организации питания детей
в МОУ Детском саду на зимнее 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 отсутствии наименования продукта в бланке меню-требования, дописывать его в конце списка;
- подписывать меню-требование, ставить подписи повару, принимающему продукты, заводу, выдающему продукты.
- представлять меню-требование для утверждения заведующим накануне предшествующего дня, указанного в меню
- возврат и добор продуктов в меню оформлять не позднее 9.00 часов.
- ежедневно вести накопительную ведомость по выполнению натуральных норм питания детей. Анализировать выполнение натуральных норм питания подекадно, при необходимости, с последующей коррекцией.
- ежемесячно анализировать качественный состав питания детей с подсчетом химического состава и калорийности потребленных продуктов.
- ежедневно вести бракераж готовой продукции пищеблока с соответствующей записью в журнале установленной формы и подписями членов бракеражной комиссии в составе: заведующая Хахандуковой Р.А., старшей медицинской сестры И.В.Третьяковой, воспитателей группы № 3, 4 Подмосквинной М.В., Дубовец В.А..

6. Повару Полиховой И.В.

- разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню-требованию.
- строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику:
 - 7.00-7.15 – мясо, кури в первое блюдо; продукты для запуска;
 - 7.30-7.40 – масло в кашу, сахар для завтрака;
 - 9.00 – тесто для выпечки;
 - 9.00 –10.00 – продукты в первое блюдо (овощи, крупы);
 - 10.30 – масло во второе блюдо;
 - 10.30 - сахар в третье блюдо;
 - 13.00 – продукты ужина.

Повару производить закладку продуктов в присутствии членов комиссии.

В целях организации контроля за приготовлением пищи создать комиссию по контролю за организацией питания в составе 4 человек:

Председатель комиссии:

Заведующий МОУ Детским садом № 208 Е.Г.Никитина

Члены комиссии:

Ст. медсестра Третьякова И.В.

Воспитатель Беликову О.А.

Заведующая Хахандуковой Р.А.

7. Ст. медсестре Третьяковой И.В.

- своевременно заказывать и получать продукты, строго проверять точность веса, количество, ассортимент получаемых продуктов, сопроводительную документацию.
- обнаруженные некачественные продукты, их недопоставку, не своевременную поставку оформлять актом, претензией, которые подписывает назначенная заведующим комиссия из работников детского сада и представитель поставщика.
- производить выдачу продуктов питания со склада на пищеблок в строгом соответствии с утвержденным заведующим меню-требованием не позднее 17.00 часов предшествующего дня, указанного в нем.
- контролировать качество получаемых от поставщика продуктов с ведением журнала установленной формы

8. На пищеблоке необходимо иметь:

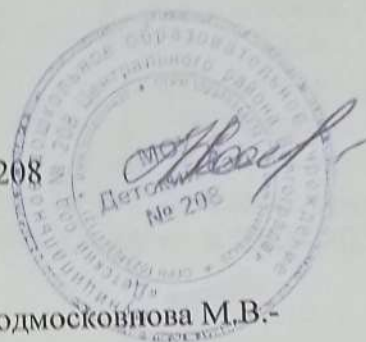
- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;

- 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 объёмов;
- 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.-

Подмосковнова 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.-

Суслова А.С.-