

П Р И К А З № 57

от 15.06.2023г.

**О введении в действие
примерного двадцатидневного меню
для детей, посещающих
МОУ детский сад № 237,
с учетом сезонных изменений**

На основании порядка организации питания в МОУ детский сад № 237, на основании заключенного Контракта от 09.01.2023 №8869/237Б/3 с ООО «Виво Маркет», на оказание услуг по организации питания, в целях обеспечения воспитанников, посещающих МОУ детский сад № 237, соблюдения требований Санитарно-эпидемиологических правил и норм СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания", с целью организации сбалансированного рационального питания детей в МОУ, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнения норм потребления продуктов питания и их калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2023-2024 учебном году

П Р И К А З Ы В А Ю :

1. Утвердить и ввести в действие примерное двадцатидневное меню утвержденное второй стороной - ООО «Виво Маркет», для детей дошкольного возраста 1-3, 3-7 лет, 12 часового режима пребывания в МОУ детский сад № 237 с учетом сезонных изменений, весенне-летне-осеннего периода с 19.06.2023 года.
2. Утвердить технологические карты блюд и кулинарных изделий с учетом сезонных изменений (Приложение № 2);
3. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с утвержденными 20-дневными меню:
-12 часового режима пребывания для детей дошкольного возраста (1-3) (3-7)
4. Изменения в меню разрешается вносить только по согласованию с заведующим МОУ детский сад № 237.

Ежедневно в 07.00 утра вывешивать меню на специальном информационном стенде пищеблока и в приемных возрастных групп.

5. Систематически привлекать родительскую общественность, представителей

комиссии по МОУ детский сад №237 по контролю за организацией питания воспитанников.

6. Возложить персональную ответственность за качество организации питания детей в группах в соответствии с графиком питания, утвержденного заведующим на воспитателей и помощников воспитателей групп:

7. Ответственному лицу Н.В.Бобриковой обеспечить обновление информации на сайте МОУ <https://mou237.oshkole.ru/> в разделе «Питание».

Воспитателям и помощникам воспитателей групп: строго выполнять графики получения готовых блюд на пищеблоке; соблюдать сервировку столов для приема пищи (наличие на тарелок под хлеб, индивидуальных и бумажных салфеток, набор столовых приборов в соответствии с возрастом детей); раздачу пищи производить только в отсутствие детей за столами; соблюдать температурный режим раздаваемой детям пищи; своевременно раздавать детям второе блюдо; соблюдать соответствие порционных блюд при раздаче каждому ребенку; использовать индивидуальный подход к ребенку во время приема пищи с учетом его личностных особенностей или заболеваний; вести ежедневный контроль за ведением табеля присутствующих о фактическом присутствии детей с отметкой в меню - требования под личную подпись;

не оставлять детей во время приема пищи без присмотра взрослых; получать пищу в специально промаркированные емкости; при приеме пищи использовать отдельную посуду; соблюдать питьевой режим в группах; не допускать присутствие посторонних лиц на пищеблоке.

- Н.В.Бобриковой своевременно осуществлять педагогический контроль за качеством организацией питания и созданием условий в группах;
- включать в оперативный контроль вопросы формирования рационального поведения полезных привычек, культурно-гигиенических навыков, основ культуры питания у детей;
- организовать проведение разъяснительной работы с воспитанниками, их родителями (законными представителями) по формированию навыков культуры здорового питания, этикета приема пищи;

Н.В.Бобриковой и воспитателям групп, строго следить за:

- правильной сервировкой стола;
- доведением до каждого воспитанника нормы питания;
- формированием у воспитанников навыков культуры здорового питания, этикета приема пищи.

7.1. Н.В.Сорокиной - заведующему хозяйством МОУ детский сад № 237: своевременно создавать материально-технические условия для качественной организацией питания воспитанников; систематически осуществлять проверку сохранности состояния пищеблока и оборудования, а также его использование работниками пищеблока по назначению; осуществлять систематический контроль за рациональным расходованием ресурсов (электроэнергии, водо-тепло снабжения); организовать контроль за выполнением должностных обязанностей работниками пищеблока;

осуществлять контроль за поступающими продуктами питания в соответствии с установленными требованиями; обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформлять претензии;

- строго соблюдать требования СП 1.2.3685-21 за хранением продуктов в условиях склада;
- вести контроль за ведением документации пищеблока.

7.2. Работнику пищеблока: шеф-повару Ю.М.Герлиной :

- работать только по утвержденному меню;
- строго соблюдать технологию приготовления блюд по утвержденным технологическим картам;
- выдавать готовую продукцию только после снятия пробы членами бракеражной комиссии с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале согласно графику выдачи пищи на группы.

7.3. Работникам пищеблока запрещается раздеваться, хранить личные вещи, продукты питания в пищеблоке.

8. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

9. Ответственность за выполнение данного приказа возлагаю на себя, старшего воспитателя Н.В.Бобрикову, завхоза Н.В.Сорокину, шеф-повара-Ю.М.Герлину (по согласованию), старшую медицинскую сестру С.В.Присячеву.

Заведующий МОУ детский сад № 237 Н.А.Пичинина