

Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 2 «Теремок» городского округа город Фролово

ПРИКАЗ

№ 19 А

09.01.2024

Об организации питания детей

С целью организации полноценного и сбалансированного питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления в соответствии с меню и технологической картой, согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20, санитарно-эпидемиологическими правилами СП 3.1/2.4.3598-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)" от 30.06.2020 № 16, а также в рамках осуществления контроля по данному вопросу

приказываю:

1. Организовать питание в ДООУ в соответствии с правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20, а также в соответствии с утвержденным примерным 20-дневным меню, которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах.
2. Возложить на ИП Мордвинцеву Е.А.:
 - 2.1. оказание услуги в соответствии с установленными санитарно - эпидемиологическими правилами и нормативами:
 - СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
 - СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
 - СанПиН 2.3.2.2401-08 «Дополнения и изменения № 10 к санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
 - 2.2. ответственность за исполнение контракта № СК-2 от 13.01.2025 г.
 - 2.3. ответственность за составление и утверждение 10-дневного меню
 - 2.4. ответственность по обеспечению продуктами питания с соблюдением условий и режимов хранения, установленных изготовителями пищевых продуктов, гигиенических требований к условиям хранения пищевых продуктов и правил товарного соседства.
 - 2.5 Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню.
 - 2.6. Организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;
 - 2.7. Соблюдение всех требований согласно контракту № СК-2 от 13.01.2025 г. по организации питания с соблюдением всех норм.
3. Возложить на и.о.заведующего Чаклер А.И. :
 - 3.1. согласование 20-дневного меню
 - 3.2. контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
 - 3.3. контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
4. Возложить на старшую мед.сестру Кочетову О.В.:

4.1. контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;

4.2. контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;

4.3. снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;

4.4. ведение контроля за санитарным состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.

4.5. в присутствии представителя Исполнителя производить контрольное взвешивание блюд, проводить проверку переданного в пользование имущества на соответствие требованиям санитарии и гигиены, правилам и условиям хранения продуктов, содержания предоставленных Исполнителю помещений, оборудования, инвентаря и другого имущества

5. Создать бракеражную комиссию в составе:

Председатель комиссии: Чаклер А.И., и.о.заведующий, в случае его отсутствия старшая медицинская сестра Кочетова О.В.

Члены комиссии: Кочетова О.В., старшая мед.сестра

Патрина О.Ю., воспитатель

6. Утвердить время приема пищи в соответствии с СанПиН 2.3-2.4.3590-20 для всех возрастных групп:

Время	Прием пищи
8.30-9.00	завтрак
10.30-11.00	второй завтрак
12.00-13.00	обед
15.30	ужин

7. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы:

Группа	Завтрак	Второй завтрак	Обед	Ужин
Смешанная ранняя	8.15	10.10	11.45	15.10
Первая смешанная	8.20	10.15	11.50	15.15
старшая	8.30	10.20	12.10	15.20
подготовительная	8.35	10.25	12.20	15.25

8. Контроль выполнения данного приказа оставляю за собой.

И.о. Заведующего



/А.И.Чаклер/