

Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение
«Центр развития ребёнка - детский сад № 5 «Буратино»
городского округа город Фролово
(МКДОУ «ЦРР – детский сад № 5 «Буратино»)

ПРИКАЗ

09.01.2025

№ 40

г. Фролово

Об организации питания в ДОУ

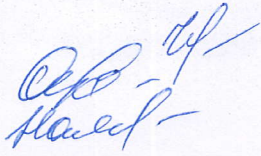
В связи с передачей организации питания воспитанников на аутсорсинг, на основании санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", с целью обеспечения здорового, полноценного и сбалансированного питания детей в учреждении, удовлетворения их физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах, осуществления контроля за организацией питания

п р и к а з ы в а ю:

1. Организовать четырёхразовое питание в ДОУ с помощью аутсорсинговой услуги по организации питания воспитанников, предоставленной ИП Мордвинцевой Е.А. на основании контракта.
2. Организовать питание воспитанников в соответствии с правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20, которое должно быть здоровым, полноценным, разнообразным по составу продуктов, полностью удовлетворять физиологическим потребностям растущего организма в основных пищевых продуктах.
3. Возложить ответственность на старшую медсестру Юмагулову Н.С., заведующего хозяйством Наливайко Н.В. за проведение контроля по оказанию работниками Исполнителя контракта услуги по организации питания воспитанников:
 - 3.1. организацию питания воспитанников на основании десятидневного основного меню, утвержденного ИП Мордвинцевой Е.А. и согласованного и.о.заведующего Черновой О.П.;
 - 3.2. организацию питания воспитанников в соответствии с режимом питания, утвержденным заведующим и согласованным с исполнителем контракта;
 - 3.3. соответствием фактического рациона питания утвержденному двухнедельному основному меню;
 - 3.4. размещением на раздаче на пищеблоке ежедневного меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции, стоимость дня;
 - 3.5. организацией замены продуктов на равноценные по составу, учетом их пищевой ценности в соответствии с таблицей замены пищевой продукции при отсутствии основных продуктов;
 - 3.6. качеством используемых продуктов, условиями хранения, сроками их реализации;
 - 3.7. технологией приготовления блюд, правильной кулинарной обработки, выходом блюд (контрольное взвешивание) и вкусовых качеств;
 - 3.8. правильностью отбора и хранением суточной пробы, записи в журнале бракеража готовой продукции оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче с подписью всех членов бракеражной комиссии (по форме – приложение № 4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
 - 3.9. подсчет каждые 10 дней выполнение натуральных норм питания по ведомости контроля за рационом питания (по форме – приложение № 13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

- 6.5. организацию питьевого режима в группе, использование кипяченой воды, подготовленной на пищеблоке, соблюдение графика смены кипяченой воды.
- 7. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

И.о. заведующего
Ознакомлены:



О.П. Чернова

ПРИКАЗ

г. Орлово

Обеспечение питания в ДОУ

Исполнитель: [Faint text]

Исполнитель: [Faint text]

Исполнитель: [Faint text]

Исполнитель: [Faint text]

Исполнитель: [Faint text]

Исполнитель: [Faint text]

Исполнитель: [Faint text]

Исполнитель: [Faint text]

Исполнитель: [Faint text]

Исполнитель: [Faint text]

Исполнитель: [Faint text]