

**Приказ**

от 23 мая 2013г.

№ 02-03/94

**О введении в действие примерного  
двадцатидневного меню для детей раннего  
и дошкольного возраста, посещающих муниципальные  
образовательные учреждения Советского района  
г. Волгограда, реализующих основную  
общеобразовательную программу дошкольного  
образования**

Во исполнение поручений по итогам городского совещания от 07.09.2012 по вопросам совершенствования организации питания воспитанников муниципальных образовательных учреждений Волгограда, реализующих основную общеобразовательную программу дошкольного образования, и в целях обеспечения максимально разнообразного полноценного питания детей раннего и дошкольного возраста, расширения ассортимента блюд с учетом санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.4.1.2660-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях» (далее – СанПиН 2.4.1.2660-10), а также технических нормативов к рецептурам блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях рабочей группой, утвержденной приказом департамента по образованию администрации Волгограда от 20.09.2012 №701 «О создании рабочей группы по разработке Примерного 20-дневного меню для муниципальных образовательных учреждений, реализующих основную общеобразовательную программу дошкольного образования» разработано Примерное 20-дневное меню для муниципальных образовательных учреждений, реализующих основную общеобразовательную программу дошкольного образования (далее – Примерное 20-дневное меню и МОУ), которое согласовано с территориальным управлением Роспотребнадзора по Волгоградской области (письмо ТУ Роспотребнадзора от 05.04.2013 № 10-16/036997-13 прилагается), а также во исполнение приказа департамента по образованию администрации Волгограда от 07.05.2013 г. № 484 «О введении в действие примерного двадцатидневного меню для детей раннего и дошкольного возраста, посещающих муниципальные образовательные учреждения Волгограда, реализующих основную общеобразовательную программу дошкольного образования» и на основании приказа Советского ТУ ДОАВ от 21 мая 2013 г. № 06/264

На основании вышеизложенного

**Приказываю:**

- 1.Рекомендовать Примерное 20-дневное меню для организации питания воспитанников МОУ детского сада № 83 Советского района г. Волгограда с 01.07.2013 года.
2. Обеспечить контроль за:
  - наличием в МОУ детском саду № 83 утвержденных руководителем МОУ Примерного 20-дневного меню, технологических карт блюд и кулинарных изделий;
  - организацией питания воспитанников МОУ детского сада № 83 в соответствии с Примерным 20-дневным меню, требованиями СанПиН 2.4.1.2660-10 к условиям хранения, приготовления и реализации продуктов и кулинарных изделий;
  - ведением документации по организации питания, своевременным сбором, обобщением и предоставлением в департамент по образованию администрации Волгограда информации



**Приказ**

от «23» мая 2013 г.

№ 02-03/94/2

**Об усилении контроля за организацией питания в дошкольном учреждении.**

В соответствии санитарно-эпидемиологических правил и нормативов Сан ПиН 2.4.1. 2660-10, Федерального закона от 30.03.1999г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Федерального закона от 02.01.2000г. №20-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», в целях обеспечения безопасных условий пребывания воспитанников, получения полноценного и доброкачественного питания в дошкольном учреждении

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

**1. Дуюновой О.В., старшей медицинской сестре усилить контроль:**

- 1.1. За исполнением договора на закупку, доставку продуктов питания для воспитанников детского сада по лотам в соответствии с количеством продуктов и суммы.
- 1.2. За получением качественных продуктов от поставщиков.
- 1.3. За сроками хранения и реализацией продуктов.
- 1.4. За товарным соседством продуктов на складе.
- 1.5. За выполнением натуральных норм питания.
- 1.6. За отбором и хранением натуральных норм питания.
- 1.7. За ведением документации, согласно номенклатуре дел по питанию.
- 1.8. За выходом готовой продукции.
- 1.9. За температурным режимом холодильного оборудования.
- 1.10. За санитарным состоянием пищеблока, столовой.
- 1.11. За обеспечением правильного хранения, расходом продуктов питания, согласно меню - раскладке.
- 1.12. За организацию питьевого режима детей, обеспечивающую безопасность качества питьевой воды.
- 1.13. За правильностью кулинарной обработки и закладкой продуктов в котел, выходом готовой продукции.
- 1.14. За выдачу готовой продукции только после снятия пробы и результатов записи в бракеражном журнале готовых блюд с разрешением их к выдаче, отмечая вкусовые качества каждого блюда.

**2. Шуруповой И.В., заведующему хозяйством осуществлять постоянный контроль:**

- 2.1. За своевременным формированием заявки на поставку продуктов в соответствии с договором на закупку, доставку продуктов питания для детского сада по лотам в соответствии с количеством продуктов и суммы.
- 2.2. За санитарным состоянием склада продуктов.
- 2.3. За сроком хранения и реализацией продуктов.
- 2.4. За ведением документации по питанию.
3. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на себя.

Заведующий МОУ д/с № 83

*с приказом ознакомлена*

23.05.13г.

*И.В. Шурупова И.В.*



Т.А. Шункина

В.

Муниципальное образовательное учреждение детский сад № 83  
Советского района г. Волгограда

Приказ

от «23» мая 2013 г.

№ 02-03/94/1

**О назначении ответственных за организацию  
питания детей в детском саду.**

В соответствии с СанПиН 2.4.1.2660-10 целях организации полноценного и безопасного питания детей в дошкольном учреждении

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Возложить ответственность на Рябенко Т.Г., исполняющую обязанности старшей медицинской сестры по составлению меню, и организацию питания детей в дошкольном учреждении.
  - 1.1. Осуществлять питание детей с рекомендуемым 20-дневным меню.
  - 1.2. Иметь технологические карты к рекомендуемому меню.
  - 1.3. Строго следить за качеством поступающих продуктов в детский сад. Четко и своевременно вести Журнал бракеража сырых продуктов.
  - 1.4. Следить за правильной кулинарной обработкой и закладкой продуктов в котел, выходом готовой продукции, вкусовыми качествами пищи.
  - 1.5. Проводить выдачу готовой продукции только после снятия пробы и результатов записи в бракеражном журнале готовых блюд и разрешения их к выдаче.
  - 1.6. Контролировать правильность хранения и соблюдения сроков реализации продуктов.
  - 1.7. Контролировать отбор и хранение суточных проб питания.
  - 1.8. Проводить подсчет ингредиентов и калорийность пищи декадно и ежемесячно, отмечая результаты в Журнале установленной формы.
  - 1.9. Организовать питьевой режим детей, обеспечивающий безопасность качества питьевой воды.
  - 1.10. Контролировать санитарное состояние пищеблока и столовой.
2. Возложить ответственность на повара Шатохину Е.М.
  - 2.1. За обеспечение правильного хранения, расходом продуктом питания, согласно меню- раскладке.
  - 2.2. За качественное приготовление пищи, согласно технологии приготовления по картотеке блюд.
  - 2.3. За отбор готовой продукции на пробу и срок ее хранения .
3. Возложить ответственность на Шурупову И.В., заведующего хозяйством:
  - 3.1. За качество поступающих продуктов в дошкольное учреждение.
  - 3.2. Не допускать прием продуктов без сопроводительных документов.

Заведующий МОУ детский сад №83

Т.А. Щучкина

*с приказом ознакомлена*  
23.05.13г. *Рябенко Т.Г.*  
23.05.13г. *Шатохина Е.М.*  
23.05.13г. *Шурупова И.В.*

