

ПРИКАЗ

05.09.2023г.

№ 51

Об организации питания детей в детском саду и утверждении примерного перспективного 10-дневного меню

В связи с вступлением в силу СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» с целью организации сбалансированного рационального питания детей в детском саду, 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 году, п р и к а з ы в а ю:

1. Утвердить примерное перспективное 10-дневное меню (приложение № 1).
- 2) Утвердить технологические карты приготовления блюд данного меню (приложение № 2)
3. Возлагаю ответственность за организацию питания детей в детском саду на заведующего детским садом Сергееву Е.А.
 - Организовать питание детей в учреждении в соответствии с утвержденным 10-дневным меню
 - Изменения в меню разрешается вносить только по согласованию с заведующим детского сада.
 - Утвердить график приема пищи:
 - завтрак (по возрастной группе) 8.15 - 8.40
 - обед 11.45. - 12.20
 - полдник 15.15. - 15.25
 - ужин 16.10. - 16.25.
 - Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню.
 - При составлении меню-требования учитывать:
 - нормы продуктов на каждого ребенка, рассчитывая норму выхода блюд;
 - при отсутствии наименования продукта в бланке меню-требования, дописывать его в конце списка;
 - подписывать меню-требование, ставить подписи повару, принимающему продукты, кладовщику, выдающему продукты.
 - Представлять меню накануне предшествующего дня, указанного в меню.
 - Возврат и добор продуктов в меню оформлять не позднее 9.00. часов.
 - Контролировать качество получаемых от поставщика продуктов с ведением журнала установленной формы.
 - 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:

заведующего Сергеевой Е.А., повара Бодрова А.В. и Васильева В.В., заведующего хозяйством Гладковой О.Л.

4. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в детском саду – поварам, завхозу:

- Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню-требованию.

- За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество и ассортимент получаемых продуктов несут ответственность заведующий хозяйством детского сада Гладкова О.Л. и представитель поставщика.

- Обнаруженные некачественные продукты, их не поставка или недостача оформляются актом, который подписывает назначенная заведующим комиссия из работников детского сада и представитель поставщика.

- Получение продуктов в кладовую, их соответствующее хранение и выдачу производит материально-ответственное лицо – заведующий хозяйством О.Л. Гладкова.

- Выдачу продуктов со склада в пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню-требованием не позднее 17.00 часов предшествующего дня, указанного в нем.

5. В целях организации контроля за приготовлением пищи создать комиссию по контролю за организацией питания в составе не менее 5 человек:

6. Поварам Бодровой А.В. Васильевой В.В. строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику. Поварам производить закладку продуктов в присутствии членов комиссии.

7. Завхозу Гладковой О.Л. ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером Абрамова К.А.

8. На пищеблоке необходимо иметь:

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

- картотеку технологий приготовления блюд;

- график закладки продуктов;

- график выдачи готовых блюд;

суточную пробу всех приготовленных блюд в объеме порции за 48 часов;

- вымеренную посуду с указанием объемов;

- медицинскую аптечку.

9. Работникам пищеблока запрещается раздеваться и хранить личные вещи на рабочем месте.

10. Ответственность за организацию питания детей в группах несут воспитатели и помощники воспитателя каждой группы.

11. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

12. Ответственность за выполнение данного приказа возлагаю на себя.

Заведующий

Е.А. Сергеева

С приказом ознакомлены:

повар

(должность)

повар

(должность)

кух. раб.

(должность)

повар

(должность)

пом. зав.

(должность)

пом. воспит.

(должность)

[Подпись]

(подпись)

[Подпись]

(подпись)

[Подпись]

(подпись)

[Подпись]

(подпись)

[Подпись]

(подпись)

[Подпись]

(подпись)



[Подпись]

(расшифровка подписи)

[Подпись]

(расшифровка подписи)

[Подпись]

(расшифровка подписи)

[Подпись]

(расшифровка подписи)

[Подпись]

(расшифровка подписи)

(расшифровка подписи)

« 5 » 09 2023 г.

« 05 » 09 2023 г.

« 05 » 09 2023 г.

« 05 » 09 2023 г.

« 05 » 09 2023 г.

« 05 » 09 2023 г.

[Подписи и даты ознакомившихся]
воспитатель *[Подпись]* 05.09.2023
воспитатель *[Подпись]* 05.09.2023
пом. воспит. *[Подпись]* 05.09.2023
Михайлова О.А. 05.09.2023
Сергеева Е.А. 05.09.2023
Федорова Е.В. 05.09.2023