

муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад №10 «Золотая рыбка»»
(МАДОУ «ДС №10 «Золотая рыбка»)

ПРИКАЗ

«19» 06 2023

№ 121

г. Мегион

Об утверждении основного
10-ти дневного меню
на период 2023-2024 учебного года

В соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации», постановлением главного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», постановлением главного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", с целью обеспечения полноценного сбалансированного питания детей, осуществления качественного и систематического контроля за организацией питания детей, контроля качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в МАДОУ «ДС №10 «Золотая рыбка»,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать в 2023-2024 учебном году рациональное сбалансированное питание детей в соответствии с:

1.1. Меню приготавливаемых блюд на весенне-летний период: с 1.05-30.09.:

1.1.1. воспитанников возрастной категории от 1-го года до 3-х лет с 12 часовым пребыванием (Приложение 1);

1.1.2. воспитанников возрастной категории от 3-х до 7-ми лет с 12 часовым пребыванием (Приложение 2);

1.2. Меню приготавливаемых блюд на осенне-зимний период: с 01.10-30.04

1.2.1. воспитанников возрастной категории от 1-го года до 3-х лет с 12 часовым пребыванием (Приложение 3);

1.2.2. воспитанников возрастной категории от 3-х до 7-ми лет с 12 часовым пребыванием (Приложение 4).

2. Установить четырехразовое питание воспитанников в соответствии с 12-часовым режимом пребывания воспитанников.

3. Выдавать пищу согласно графика выдачи пищи по возрастным группам (Приложение 5)

4. Возложить ответственность, на:

4.1. заведующего производством, Е.И. Мостовую, за:

- организацию питания в МАДОУ «ДС №10 «Золотая рыбка» в соответствии с установленными требованиями;

- обеспечение полноценного сбалансированного питания детей всех возрастных групп в соответствии с утвержденным основным меню и требованиями к приготовлению;

- составление ежедневного меню-требования на основании утвержденного руководителем меню, исходя из фактического количества детей и количества продуктов, указанных в технологических картах на блюдо;

- осуществление контроля за формированием рациона питания детей, правильностью расчетов необходимого количества продуктов;

- обеспечение ежедневного контроля за приготовлением пищи в соответствии с меню и технологическими картами;

- своевременное составление и размещение на информационных стендах и официальном сайте МАДОУ «ДС №10 «Золотая рыбка» ежедневного меню для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции.

4.1.1. Обеспечить наличие на пищеблоке:

- инструкций по охране труда и технике безопасности;

- инструкций по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;

- технологических карт приготовления блюд;

- графика выдачи готовых блюд;

- суточной пробы за 2 суток

4.2. кладовщика, А.Ф. Пущеленко, за:

- обеспечение своевременного заказа и доставку продуктов питания, точность веса, количество, качество и ассортимент;

- за работу с поставщиками получаемых продуктов на основании заключенных контрактов;

- наличие документов, подтверждающих качество поставляемых продуктов питания;

- за сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранение и сроки реализации;

- выдачу продуктов в соответствии с утвержденным меню.

4.3. поваров, Т.В. Матвееву, Е.В. Савельеву, Г.А. Хлупину, за:

- строгое соблюдение технологий приготовления блюд;

- за правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов, в соответствии с требованиями СанПиН и технологическими картами;

- за ежедневный отбор и правильное хранение суточной пробы готовой продукции в установленном порядке и за её хранение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре +2+6 по графику смены;

- за необходимость соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов);

- за хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;

- за выдачу готовой продукции в соответствии с графиком выдачи пищи по каждой возрастной группе.

Запрещается хранить на пищеблоке личные вещи, сумки и верхнюю одежду хранить личные вещи только в специально отведенном для этого месте.

Все украшения перед работой необходимо снимать.

4.4. младших воспитателей, за.

- обеспечение строгого соблюдения санитарных правил с учетом личной гигиены при осуществлении процесса питания детей в группах;

- соблюдение требований к сервировке стола;
- обеспечение раздачи пищу в строгом соответствии с графиком приема–выдачи пищи;

- неукоснительное соблюдение температурного режима и весовой нормы.

5. Назначить ответственным за осуществление ежедневного контроля за организацией питания воспитанников в группах:

- специалиста по административно-хозяйственной деятельности Т.А. Голбан;
- старшего воспитателя, И. Н. Макачук.

6. Ответственному за ведение официального сайта МАДОУ «ДС №10 «Золотая рыбка» И.Г. Бойченко, размещать меню на сайте дошкольного учреждения, осуществлять контроль за размещением утвержденного меню на информационных стендах в группах и холле для ознакомления родителей (законных представителей) воспитанников.

7. Документоведу, Е.А. Балдиной довести настоящий приказ до сведения лиц, указанных в нём под подпись.

8. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Директор



Н.В. Качур

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 360759633439360235315265728116943077456903154173

Владелец Качур Наталья Викторовна

Действителен с 20.03.2023 по 19.03.2024