МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ - ДЕТСКИЙ САД № 10 ст.СТАРОВЕЛИЧКОВСКОЙ

П Р И К А З

«11» января 2021г. №41

«Об организации питания детей в МАДОУ детском саду10 и утверждении примерного перспективного10-дневного меню»

В связи с вступлением в силу Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.4.3648-20, 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 2021г,

Приказываю:

1. Утвердить примерное перспективное 10-дневное меню (приложение № 1).
2. Утвердить технологические карты приготовления блюд данного меню (приложение № 2)
3. Возложить ответственность за организацию питания детей в детском саду на сестру по диетическому питанию Тябутову Кристину Андреевну.

- 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 11.55. - 12.40
полдник 15.15. - 15.25

- 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, завхозу, выдающему продукты.

- Представлять меню-требование для утверждения заведующим 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 Н.А.Ефремовой, сестры по диетическому питанию Тябутовой К.А и представителя поставщика по организации питания.

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 завхоз детского сада С.И.Гевондова 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 – поставщика по организации питания.
- Выдачу продуктов со склада в пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим и согласованным с поставщиком по организации питания меню-требованием не позднее 17.00 часов предшествующего дня, указанного в нем.

5. Контроль за приготовлением пищи возложить на совет по питанию в составе 5 человек:

Председатель комиссии:
заведующий МАДОУ детский сад № 10 Н.А.Ефремова

Члены:

медсестра	Тябутова К.А
Заместитель заведующего	С.И.Гевондова
Старший воспитатель	Борисенко В В
воспитатель	Носивская М И

6. Осуществлять контроль за представителями поставщика осуществляющими приготовление блюд для организации питания; строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику:
- 7.00 – мясо, куры в первое блюдо; продукты для запуска;
- 7.30 – масло в кашу, сахар для завтрака;

- 11.00 – тесто для выпечки;
- 9.00 –10.00 – продукты в первое блюдо (овощи, крупы);
- 9.30 – масло во второе блюдо;
- 10.30 - сахар в третье блюдо;
- 13.00 – продукты для полдника

7. На пищеблоке необходимо иметь:
- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
- график закладки продуктов;
- график выдачи готовых блюд;
- вымеренную посуду с указанием объёмов;
- медицинская аптечка.
- картотека технологий приготовления блюд;
-суточные пробы всех приготовленных блюд в объеме порции за 48 часов; Хранятся в холодильнике у сестры по диетическому питанию..

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.

Ответственность за выполнение данного приказа возлагаю на себя, сестру по диетическому питанию Тябутову К.А. заместителя заведующего по АХР С.И.Гевондову.

Заведующая МАДОУ детский сад № 10 Ефремова Наталья Анатольевна Подписано цифровой подписью: Ефремова Наталья Анатольевна Дата: 2021.02.04 14:42:58 +03'00' Н.А.Ефремова.

С приказом ознакомлены

Тябутова К.А
С.И.Гевондова
Борисенко В В
Носивская М И