

Муниципальное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 26 «Алёнушка»
Тутаевского муниципального района

П Р И К А З

15.01.2024

№ 17/01-14

п. Константиновский

Об утверждении ежедневного цикличного
двухнедельного меню для организации питания в МДОУ

В соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденные Постановлением Главного государственного врача РФ от 27 октября 2020 г. № 32, в целях обеспечения полноценного питания детей в соответствии с требованиями СанПиН в Муниципальном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 26 «Алёнушка» Тутаевского муниципального района

Приказываю:

1. Утвердить ежедневное циклическое двухнедельное меню для детей в возрасте от 1,5 до 3 лет в организации питания МДОУ № 26 «Алёнушка» на 2024 год (Приложение № 1).
2. Утвердить ежедневное циклическое двухнедельное меню для детей в возрасте от 3 до 7 лет в организации питания МДОУ № 26 «Алёнушка» на 2024 год (Приложение № 2).
3. Утвердить технологические карты (Приложение № 3).
4. Организовать питание в МДОУ в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20, которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах.
5. Возложить ответственность на старшую медицинскую сестру Морозову Марию Романовну за:
 - 5.1. Разработку десятидневного меню на основе ежедневного циклического двухнедельного меню с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания и утверждения его у заведующего.
 - 5.2. Ежедневное размещение в уголке для родителей меню.
 - 5.3. Составление ежедневного меню-требования установленного образца с учетом состояния здоровья детей с указанием выхода блюд для разного возраста.
 - 5.4. Организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов.
 - 5.5. Контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи.
 - 5.6. Ежедневное проведение С-витаминизации третьего блюда непосредственно перед раздачей.
 - 5.7. Контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов.
 - 5.8. Снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче.
 - 5.9. Ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение.
 - 5.10. Ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной бухгалтерской ведомости.

- 5.11. Ведение контроля санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранение, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.
6. Возложить на бракеражную комиссию ответственность за контроль по закладке в котел продуктов питания.
7. Возложить ответственность на заведующего хозяйством Грязеву Татьяну Владимировну за:
 - 7.1. Бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарем, посудой и моющими средствами
8. Возложить ответственность на кладовщика Соловьеву Ольгу Николаевну за:
 - 8.1. Сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранение и сроки реализации.
 - 8.2. Разработку десятидневного меню на основе циклического двухнедельного меню с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания и утверждения его у заведующего
 - 8.3. Работу с поставщиками продуктов.
9. Возложить ответственность на поваров Гаврильченко Валентину Станиславовну и Шабарову Наталию Андреевну за:
 - 9.1. Хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке.
 - 9.2. Правильное выполнение технологии приготовления всех блюд, проведение С-витаминизации 3-его блюда в соответствии с требованиями СанПиН.
 - 9.3. Производство готовых блюд осуществлять в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий.
 - 9.4. Совместное с кладовщиком Соловьевой Ольгой Николаевной и старшей медицинской сестрой Морозовой Марией Романовной составление разнообразного меню.
 - 9.5. Выдачу готовой пищи после снятия пробы.
 - 9.6. Соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов).
10. Возложить ответственность на воспитателей и младших воспитателей за:
 - 10.1. Обеспечение приема пищи детьми.
 - 10.2. Соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи.
 - 10.3. Формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета.
 - 10.4. Организацию питьевого режима в группах, обеспечение безопасности качества питьевой воды.
11. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.
12. Настоящий приказ вступает в силу со дня подписания.



Л.Ф.Захарова Л.Ф.Захарова

С приказом ознакомлены:

М.Р.Морозова М.Р.Морозова

Т.В.Грязева Т.В.Грязева

О.Н.Соловьева О.Н.Соловьева

В.С.Гаврильченко В.С.Гаврильченко

Н.А.Шабарова Н.А.Шабарова

15.01.2024