

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад «Теремок» п. Долгая Яруга
Чернянского района Белгородской области»

Приказ

«24» января 2023г

№10

**«Об утверждении меню и технологических карт»
«Об организации питания воспитанников МБДОУ «Теремок» п. Долгая
Яруга».**

С целью организации сбалансированного рационального питания воспитанников, выполнения норм питания, соблюдения приготовления технологии блюд.

В целях осуществления эффективной деятельности, контроля над качеством приготовления пищи, соблюдения технологических и санитарных норм на пищеблоке детского сада, руководствуясь санитарными правилами и нормами СанПин «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях»

приказываю:

1. Утвердить 10-дневное меню в МБДОУ «Теремок» п. Долгая Яруга с 01.01.2023г.
2. При составлении меню-требования на каждый день придерживаться 10-дневного меню.
3. Организовать питание детей в МБДОУ в соответствии с «Перспективным 10-дневным меню» для организации питания детей от 3 до 7 лет, посещающих дошкольное образовательное учреждение с 10 часовым режимом.
3. Возложить ответственность за осуществление контроля поступающего сырья и готовой продукцией, выпускаемой с пищеблока на заведующего МБДОУ Овсянникову Ю.С. и приемную комиссию МБДОУ.
4. Ответственность за организацию работы пищеблока, сохранность оборудования пищеблока, рациональное использование продуктов питания, санитарное состояние пищеблока, возложить на повара Цыганову Г.В.
5. Обязать повара Цыганову Г.В. выполнять гигиенические требования, предъявляемые к условиям и срокам хранения скоропортящихся продуктов, к организации рационального питания, следить за тем, чтобы каждодневное меню соответствовало перспективному десятидневному меню.
6. Повару Цыгановой Г.В. закладку производить только по заявке заведующего в присутствии воспитателя. Выдачу готовой продукции осуществлять только после снятия пробы бракеражной комиссией с обязательной отметкой вкусовых качеств готовых блюд с соответствующей записью. Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюд,

указанному в меню-раскладке.

7. Повару Цыгановой Г.В. осуществлять денатурацию пищевых отходов.

7.1. Ответственным за разведение дезинфицирующих средств назначить младшего воспитателя МБДОУ Бабаян Н.Г.

8. Создать бракеражную комиссию в целях организации контроля за приготовлением пищи.

Председатель : воспитатель МБДОУ _____ Солодовченко Н.Н.

Члены: повар МБДОУ _____ Цыганова Г.В.

мл. воспитатель МБДОУ _____ Бабаян Н.Г.

-Бракеражной комиссии проводить проверку готовой продукции за 20-30 минут до начала раздачи в присутствии повара и проводить записи в бракеражном журнале готовой продукции.

9. В целях организации работы столовой:

- закладку продукции на завтрак осуществлять в 7:30ч., на обед 8:30ч.
- осуществлять завтраки, обеды и уплотненный полдник воспитанников согласно режиму работы детского сада.

10. На пищеблоке необходимо иметь:

- инструктажи по охране труда и техники безопасности
- должностные инструкции
- нормы готовых блюд
- медицинскую аптечку
- график выдачи готовых блюд

11. Запретить работникам пищеблока хранить личные вещи на рабочем месте.

12. Ответственность за организацию питания детей группы несут воспитатели и младшие воспитатели.

13. Предоставление информации в управление образования по организации питания возложить на заведующего МБДОУ Овсянникову Ю.С.

14. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ «Теремок»

п. Долгая Яруга



Ю.С.Овсянникова

С приказом ознакомлены: повар _____ Цыганова Г.В.

воспитатель _____ Солодовченко Н.Н.

мл. воспитатель _____ Бабаян Н.Г.