

Муниципальное дошкольное образовательное бюджетное учреждение
детский сад комбинированного вида №67 муниципального образования
городской округ город-курорт Сочи Краснодарского края

ПРИКАЗ

От 31.08.2022

№ 97 од

Об организации питания детей
в 2022-2023 уч. году

В соответствии с Положением об организации питания, с целью организации сбалансированного рационального питания детей в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля, ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в детском саду в соответствии с нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20.

2. Ответственной за организацию питания диетсестре Тузиковой Е.Н. организовывать рациональное питание детей в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20 и примерным 10-дневным меню, утвержденным заведующим МДОУ:

2.1. Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню.

2.2. При составлении меню-требования учитывать следующие требования:

- определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;
- ставить подписи старшей медсестры, кладовщика, повара, принимающего продукты из кладовой, и заведующего МДОУ.

2.3. Представлять меню для утверждения заведующим накануне предшествующего дня, указанного в меню.

2.4. Оформлять возврат и добор продуктов в меню не позднее 9.00 текущего дня.

3. Утвердить график закладки основных продуктов при приготовлении блюд (прилагается).

4. Поварам: Мурадян В.Г. Борминцевой С.А.:

- работать строго по утвержденному меню;
- строго соблюдать технологию приготовления блюд (технологические карточки);
- закладку продуктов производить по утвержденному графику,
- закладку продуктов в котел производить в присутствии членов комиссии.

5. Кладовщику Прядивной М.Н.:

- оформлять обнаруженные некачественные продукты или их недостачу актом, который подписывается представителями МДОУ и поставщика;
- для оценки недоброкачественных продуктов привлекать бракеражную комиссию;
- производить выдачу продуктов из кладовой на пищеблок в соответствии с утвержденным заведующей меню в период с 16.00 до 17.00 предшествующего дня, указанного в меню;
- вес, количество, ассортимент продуктов должен соответствовать меню;
- ежемесячно проводить сверку остатков продуктов питания с бухгалтером.

7. Контроль исполнения данного приказа оставляю за собой.

Заведующий

Староверова Т.И.
Приложение
К приказу № _____ от _____

График

Закладки основных продуктов при приготовлении блюд

- 7.30** – масло в готовое блюдо
сахар в напиток (завтрак)
- 08.00** – мясо на обед
- 09.30** – картофель, овощи в блюда к обеду
- 09.30** – продукты из крупы для гарнира
- 09.40** – рыба для 2 –го блюда
- 10.30** – масло во второе блюдо
 сметана в первое блюдо
 сахар в третье блюдо

- 10.30** – тесто для выпечки
- 14.00** - продукты для ужина

Ответственный за питание диетсестра. по питанию _____ Е.Н. Тузикова

С приказом ознакомлены:

Тузикова Е.Н.
Мурадян В.Г.
Борминцева С.А.
Прядивная М.Н.