

Муниципальное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад комбинированного вида № 21 п. Северный
Белгородского района Белгородской области»

ПРИКАЗ

01.07.2022 года

№ 80

**Об утверждении примерного 10-дневного меню
и графика выдачи пищи**

В целях обеспечения питания воспитанников, согласно требованиям СанПиН 3.1/2.4 3598-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить «Примерное десятидневное меню для организации питания детей в возрасте от 3 до 7 лет с 12 часовым пребыванием детей», составленные с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в ДООУ.
2. Привести в соответствие технологические карты согласно разработанному меню.
3. Организовать четырехразовое питание детей (завтрак, второй завтрак, обед, усиленный полдник) в соответствии с утвержденным меню
4. Усилить контроль за работой по обеспечению воспитанников качественным питанием, за поступающими в ДООУ продуктами питания и графиком их поставки, соблюдением перспективного меню и рационов питания в соответствии с СанПиН

Ответственные: старшая медицинская сестра Худякова Л.Ю.

заведующий хозяйством Воробьева М.Н.

5. Вести все формы учетной документации пищеблока согласно СанПиН 2.4.1.3049-13

Ответственные: старшая медицинская сестра Худякова Л.Ю., повара Худякова О.А., Матюхина Л.В.

6. Осуществлять выдачу пищи на пищеблоке строго в соответствии с утвержденным графиком:

Холодный период года

- первый завтрак: 8.10 - 8.20;
- второй завтрак: 10.00.- 10.10,
- обед: 11.50 – 12.35;
- полдник (уплотненный полдник): 15.10. - 15.35.

Теплый период года

- первый завтрак: 8.00 - 8.20;
- второй завтрак: 10.00.- 10.10,
- обед: 11.50 – 12.45;
- полдник (уплотненный полдник): 15.20. - 15.40.

Ответственные: старшая медицинская сестра Худякова Л.Ю., повара Ладыгина Л.М., Матюхина Л.В.

7. Строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов в котел производится в присутствии старшей медицинской сестры Худяковой Л.Ю.

Ответственные: повара Матюхина Л.В., Ладыгина Л.М..

8. Обеспечить наличие в пищеблоке:

- инструкции по охране труда и технике безопасности; должностные инструкции; инструкции по соблюдению санитарно-эпидемиологического режима;
- технологические карты приготовления блюд на летне-осенний и весенне-зимний периоды,
- график выдачи готовых блюд, кипяченой воды,
- контрольные блюда;
- суточные пробы за 2 суток;
- вымеренная посуда с указанием объема блюд;

Ответственность за исполнение возлагаю на поваров: Матюхину Л.В.,
Ладыгину Л.М.

9. Возложить ответственность за организацию питания детей в каждой группе
на воспитателя и помощника воспитателя.

10. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Заведующий



Селихова М.С.

С приказом ознакомлены