

Российская Федерация
Ханты-Мансийский автономный округ-Югра
Администрация города Мегиона
Департамент образования администрации города Мегиона
МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«Детский сад №10 «Золотая рыбка» (МАДОУ «ДС №10 «Золотая рыбка»)

ПРИКАЗ

«29» 08 2024 года

№ 110-0

г. Мегион

Об утверждении основного
10-ти дневного меню на период 2024-2025 учебного года

В соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации», постановлением главного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», постановлением главного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", с целью обеспечения полноценного сбалансированного питания детей, осуществления качественного и систематического контроля за организацией питания детей, контроля качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в МАДОУ «ДС №10 «Золотая рыбка»,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать в 2024-2025 учебном году рациональное сбалансированное питание детей в соответствии с:
 - 1.1. Меню приготавливаемых блюд на весенне-летний период: с 01.05-30.09.:
 - 1.1.1. воспитанников возрастной категории от 1-го года до 3-х лет с 12 часовым пребыванием (Приложение 1);
 - 1.1.2. воспитанников возрастной категории от 3-х до 7-ми лет с 12 часовым пребыванием (Приложение 2);
 - 1.2. Меню приготавливаемых блюд на осенне-зимний период: с 01.10-30.04
 - 1.2.1. воспитанников возрастной категории от 1-го года до 3-х лет с 12 часовым пребыванием (Приложение 3);
 - 1.2.2. воспитанников возрастной категории от 3-х до 7-ми лет с 12 часовым пребыванием (Приложение 4).
2. Установить четырехразовое питание воспитанников в соответствии с 12-часовым режимом пребывания воспитанников.
3. Возложить ответственность, на:
 - 3.1. заведующего производством, Е.И. Мостовую, специалиста по организации питания, С.М. Сачко за:
 - организацию питания в МАДОУ «ДС №10 «Золотая рыбка» в соответствии с установленными требованиями;
 - обеспечение полноценного сбалансированного питания детей всех возрастных групп в соответствии с утвержденным основным меню и требованиями к приготовлению;
 - составление ежедневного меню-требования на основании утвержденного руководителем меню, исходя из фактического количества детей и количества продуктов, указанных в технологических картах на блюдо;

- осуществление контроля за формированием рациона питания детей, правильностью расчетов необходимого количества продуктов;
- обеспечение ежедневного контроля за приготовлением пищи в соответствии с меню и технологическими картами;
- своевременное составление и размещение на информационных стендах и официальном сайте МАДОУ «ДС №10 «Золотая рыбка» ежедневного меню для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции.

3.1.1. Обеспечить наличие на пищеблоке:

- инструкций по охране труда и технике безопасности;
- инструкций по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
- технологических карт приготовления блюд;
- графика выдачи готовых блюд;
- суточной пробы за 2 суток

3.2. кладовщика за:

- обеспечение своевременного заказа и доставку продуктов питания, точность веса, количество, качество и ассортимент;
- за работу с поставщиками получаемых продуктов на основании заключенных контрактов;
- наличие документов, подтверждающих качество поставляемых продуктов питания;
- за сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранение и сроки реализации;
- выдачу продуктов в соответствии с утвержденным меню.

3.3. поваров 1 корпуса, 2 корпуса за:

- строгое соблюдение технологий приготовления блюд;
- за правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов, в соответствии с требованиями СанПиН и технологическими картами;
- за ежедневный отбор и правильное хранение суточной пробы готовой продукции в установленном порядке и за её хранение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре +2+6 по графику смены;
- за необходимость соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов);
- за хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;
- за выдачу готовой продукции в соответствии с графиком выдачи пищи по каждой возрастной группе.

Запрещается хранить на пищеблоке личные вещи, сумки и верхнюю одежду хранить личные вещи только в специально отведенном для этого месте.

Все украшения перед работой необходимо снимать.

4. Ответственному за ведение официального сайта МАДОУ «ДС №10 «Золотая рыбка» И.Г. Бойченко, размещать меню на сайте дошкольного учреждения, осуществлять контроль за размещением утвержденного меню на информационных стендах в группах и холле для ознакомления родителей (законных представителей) воспитанников.

5. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Директор



Н.В. Качур