

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 62 «Золотой улей» Старооскольского городского округа
(МБДОУ ДС №62 «Золотой улей»)

ПРИКАЗ

30.08.2024г.

№80

Об организации питания детей в
2024/2025 учебном году в МБДОУ ДС
№62 «Золотой улей»

В соответствии со статьей 37 Федерального Закона “Об образовании в Российской Федерации ” № 273-ФЗ, принятым 21 декабря 2012 года, в соответствии требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 года № 32, с целью организации сбалансированного, качественного, рационального питания в ДОУ, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнение норм и калорийности, а также осуществления контроля в 2023-2024 учебном году

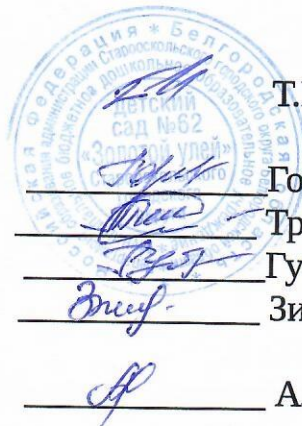
ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в ДОУ в соответствии с “Примерным десятидневным меню для организации питания детей в возрасте от 1 до 3 лет и от 3 до 7 лет, посещающих ДОУ с 12 часовым режимом функционирования”.
2. Возложить ответственность за организацию рационального питания воспитанников в ДОУ на медсестру Горлову О.И. в соответствии с функциональными обязанностями и требованиями Санитарных правил СП 2.4.3590-20.
3. Медсестре Горловой О.И.:
 - 3.1. В срок до 01.09.2023г. года привести в соответствии с Санитарных правил СП 2.3/2.4.3590-20. и Положением об организации питания в ДОУ документацию по организации питания воспитанников.
 - 3.2. При составлении меню учитывать следующие требования:
 - осуществлять контроль за соблюдением утвержденных норм питания на одного ребенка, проставляя норму выхода блюд;
 - при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка.
 - 3.3. Составлять меню-заказ и предоставлять для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню.
 - 3.4. Передавать для работы кладовщику Травниковой О.В., шеф-повару Губаревой Р.Г., поварам правильно оформленное меню.
 - 3.5. Ежедневно размещать меню на раздаче.

- 3.6. Производить корректировку меню не позднее 09.00 ч. текущего дня.
- 3.7. Осуществлять контроль за правильностью отбора и хранения суточных проб.
4. Шеф-повару Губаревой Р.Г., поварам: Зиньковской О.С., Алиевой Н.:
 - 4.1. Строго соблюдать технологию приготовления блюд.
 - 4.2. Закладку продуктов производить в присутствии членов бракеражной комиссии и по утвержденному заведующим графику.
 - 4.3. Работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.
5. Кладовщику Травниковой О.В.:
 - 5.1. Обеспечивать своевременное составление заявок и доставку продуктов питания.
 - 5.2. Принимать, хранить и выдавать продукты на кухню по весу, указанному в меню, систематически производить переборку овощей и фруктов.
 - 5.3. Своевременно реализовывать продукты питания.
 - 5.4. Следить за правильным хранением быстро портящихся продуктов и продуктов длительного срока хранения.
6. Возложить ответственность за организацию питания детей в группах на воспитателей и помощников воспитателей.
7. Воспитателям всех возрастных групп ежедневно размещать меню с указанием наименования блюда и объема порции в приемных группах.
8. Утвердить график проведения закладки продуктов.
9. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ
ДС №62 «Золотой улей»

С приказом ознакомлены:



Т.И.Безбородых

Горлова О.И.

Травникова О.В.

Губарева Р.Г.

Зиньковская О.С.

Алиева Н.А.