

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
Новосибирского района Новосибирской области -
детский сад «Дельфин»
(МБДОУ детский сад «Дельфин») 630501, Новосибирская область, Новосибирский район,
р.п. Краснообск, здание 73, Тел./факс (383) 3485932, 3484627. E-mail: dolphin@edunor.ru

ПРИКАЗ № 86-ОД

от 14.07.2023 г.

«Об утверждении 10-дневного меню на 2023- 2024 учебный год»

В соответствии с СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32, с целью организации сбалансированного рационального питания детей и сотрудников в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2023 - 2024 учебном году,

ПРИКАЗЫВАЮ:

- 1.1. Утвердить с 01 сентября 2023г. «10-ти дневное меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 лет до 3х лет, от 3 лет до 7ми лет, для организации питания детей с ОВЗ в МБДОУ детский сад «Дельфин» на период сентябрь – февраль (зима) (Приложение №1).
- 1.2. Утвердить с 01 марта 2024г. «10-ти дневное меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 лет до 3х лет, от 3 лет до 7ми лет, для организации питания детей с ОВЗ в МБДОУ детский сад «Дельфин» на период март - август (лето) (Приложение №2).
2. Кладовщику Дейснер А.А. обеспечить своевременную заявку и завоз набора основных продуктов согласно 10-ти дневного меню.
3. Повару Трещёву П.А. строго соблюдать выполнение 10-ти дневного меню. Членам бракеражной комиссии Кулик Л.В. (Курбаналиева Н.В.), Парфёновой Е.В., Трещёву П.А. проводить контроль за технологией приготовления блюд, согласно технологическим картам.
4. Кладовщику Дейснер А.А. согласно 10-дневного меню обеспечить выдачу продуктов питания и осуществлять постоянный контроль за условиями их хранения.
5. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой. В случае отсутствия заведующего ответственность возлагается на старшего воспитателя Курбаналиеву Н.В.

Заведующий

Кулик Л.В.

С приказом ознакомлены:

Курбаналиева Н.В.

Парфёнова Е.В.

Трещёв П.А.

Дейснер А.А.

6.7. Отходы пищевых продуктов (скорлупа яиц, банки, остатки от переработки рыбы, мяса и др.) сохранять до конца рабочего дня.

6.8. При работе на технологическом оборудовании строго руководствоваться инструкцией по охране труда.

6.9. Помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте, согласно графику уборки соблюдать санитарно-противоэпидемические требования.

6.10. Своевременно проходить профилактический медицинский осмотр.

6.11. Неукоснительно выполнять правила внутреннего трудового распорядка, должностной инструкции, инструкций по охране труда и ТБ и инструкций по работе с оборудованием.

6.12. Не допускать вход посторонних лиц на пищеблок.

7. Возложить на работников пищеблока в свою рабочую смену нести персональную ответственность за качество приготовления пищи, санитарное состояние пищеблока, сохранность инвентаря.

8. Возложить ответственность на кладовщика за:

8.1. Своевременную доставку, точность веса, количество и ассортимент получаемых продуктов.

8.2. Обнаружение некачественных продуктов или их недостачу при доставке с оформлением акта, который подписывается кладовщиком и поставщиком в лице экспедитора.

8.3. Выдачу продуктов из кладовой в пищеблок.

8.4. Возврат и отбор продуктов оформлять не позднее 10.00 часов дня, указанного в меню.

9. Ежемесячно кладовщику и бухгалтеру по питанию сверяться по остаткам продуктов питания на складе.

10. Заведующей хозяйством Орловой Е.П. проверить наличие в пищеблоке:

10.1 следующей документации:

- инструкция по охране труда и технике безопасности;

- должностные инструкции;

- инструкции по соблюдению санитарно-эпидемиологического режима;

- технологические карты приготовления блюд;

- график выдачи готовых блюд;

- нормы готовых блюд;

- журнал учета проведения генеральных уборок (1 раз в месяц)

10.2 медицинской аптечки.

10.3 хранение суточной пробы в стерильной стеклянной посуде с плотно закрывающейся крышкой в отдельном холодильнике в течение 48 час. при температуре +20 - +60 С.

10.4 вымеренную посуду с указанием объема блюд.

11. Работникам пищеблока раздеваться и хранить личные вещи в специально отведенном месте.

12. Ответственность за организацию питания детей в каждой возрастной группе несут воспитатели и младшие воспитатели:

13. Ответственность за исполнением приказа возлагаю на заведующую хозяйством.

14. Общий контроль за организацией питания в ДОУ оставляю за собой.

Заведующий

Л.В. Кулик.

С приказом ознакомлены: Орлова Е.П.

Парфёнова Е.В.

Дейснер А.А.

Ярков И.В.

Трещёв П.А.

Хамдамова О.С.