

Российская Федерация
Муниципальное дошкольное образовательное бюджетное
учреждение детский сад № 25 «Колокольчик» ст. Советской
муниципального образования Новокубанский район

Приказ

11.01.2021г

станция Советская

№ 3

Об утверждении десятидневного меню и технологических карт

В целях организации сбалансированного и рационального питания в ДОУ, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13, выполнения натуральных норм питания и физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах, также для урегулирования 10-дневного меню с графиком поставки продуктов питания **п р и к а з ы в а ю :**

1. Утвердить 10-ти дневное меню для детей с 8-10 часовым пребыванием, разработанное с учетом с учетом пищевой ценности, калорийности, возможной замены продуктов и блюд, а также рекомендуемых среднесуточных норм питания для детей двух возрастных категорий: от 1,5 до 3-х лет и с 3-х до 7-ми лет.

2. Утвердить технологические карты с рецептурами и порядком приготовления блюд с учетом времени года, составленные в соответствии с требованиями Сборника рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях, разработанного Учреждением Российской Академии Медицинских Наук Научно-исследовательский институт питания РАМН 18.03.2010 (Москва, Дели плюс, 2016).

3. Старшей медицинской сестре Коцур Дарье Игоревне:

3.1. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно составлять меню-требование и утверждать его у заведующего ДОУ. Для детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет меню-требование составлять отдельно, при этом учитывать:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объем блюд для этих групп;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- данные о химическом составе блюд;
- требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления;

- санитарным состоянием пищеблока и групповых помещений;
- осуществлением индивидуального подхода к детям в процессе питания;
- результатами оценки здоровья детей;
- освещением вопросов организации питания для родителей (родительские собрания, наглядность, дни открытых дверей).

5. Работу Совета по питанию вести в соответствии с Планом работы, утвержденным заведующим ДОУ и согласованным с председателем ПК ДОУ (приложение № 1).

6. Членам Совета по питанию контролировать закладку продуктов на пищеблоке по установленному графику, утверждаемому заведующим ДОУ.

7. Результаты проверок и анализа организации питания отражать в Актах проверок (приложение № 2) с последующим рассмотрением на заседаниях Совета по питанию. Ответственность за оформление Актов возложить на старшую медицинскую сестру Коцур Д.И.

8. Назначить ответственной за ведение журналов холодной обработки овощей, бракераж сырой продукции, бракераж готовой продукции, отходы мясной продукции, журнал гнойничковых заболеваний, выполнение натуральных норм, закладку и выдачу готовой продукции, объемы порций старшую медсестру Коцур Д.И.

9. Назначить ответственной за составление меню, снятие проб, разведение дезрастворов, санитарное состояние групповых, раздевалок, моечных старшую медицинскую сестру Коцур Д.И.

10. Ответственность за маркировку посуды, санитарное состояние пищеблока с соблюдением графика генеральной уборки, порядок приема продукции, калораж готовой продукции возложить на шеф-повара Пронину Е.В.

11. Ответственность за учет, прием, хранение продуктов на складе, своевременную выдачу продуктов на пищеблок, проведение и выдачу добавок-возвратов до 10.00 часов на пищеблок, санитарное состояние кладовых, условия хранения продуктов, контроль за автотранспортом, въезжающим на территорию сада, возложить на кладовщика Мартынюк М.С.

12. Контроль за исполнением п.7 приказа возложить на старшую медицинскую сестру Коцур Д.И.

13. Приказ № 1 от 09.01.2020 «Об организации питания» считать утратившим силу».

14. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

- сведения о стоимости и наличии продуктов.

3.2. Считать меню-требование основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

3.3. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, на качественность продукта) составлять акт и докладную записку на имя заведующего с указанием причины замены, на основании которой заведующим издается приказ. После издания приказа составлять меню-раскладку и заверить подписью заведующего. Исправления в меню-раскладке не допускать.

3.4. Для обеспечения преемственности питания информировать родителей об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных групп, с полным указанием наименования блюд, их выхода.

4. 10-дневное меню и технологические карты, утвержденные приказом от 09.01.2020 № 3 с последующими изменениями и дополнениями считать утратившими силу.

4. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий МДОБУ № 25



И.Е. Трубилко

С приказом ознакомлены:

1.	Коцур Д.И.	<i>Коцур</i>	<i>Коцур Д.И.</i>
----	------------	--------------	-------------------