

ПРИКАЗ

20.03.2023 г.

№ 127 - ОД

Об утверждении 10-дневного меню на апрель-июнь 2023 года

Во исполнении информационного письма Управления образования администрации МО ГО «Воркута» от 16.03.2023 № 355, с целью организации сбалансированного рационального питания воспитанников МБДОУ «Детский сад № 103» г. Воркуты, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить примерное 10-ти дневное меню для детей в возрасте от 1 года до 3 лет и от 3 до 8 лет, разработанное с учетом нового ассортиментного перечня на апрель-июнь 2023 года.
2. Утвердить технологические карты для детей в возрасте от 1 года до 3 лет и от 3 до 8 лет. (Приложение 1).
3. Бракеражной комиссии усилить ответственность за проведением контроля по организации питания детей, соблюдению санитарных норм и правил по организации питания детей.
4. Кладовщикам Лобачевой Н.Б., Фроловой В.В. и при организации питания необходимо строго соблюдать требования санитарного законодательства:
 - 4.1. Контролировать наличие сопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность продукции, сертификата соответствия с указанием его действия, органе, выдавшем сертификат, или регистрационный номер декларации о соответствии, срок ее действия, наименование изготовителя или производителя (поставщика), принявшего декларацию, и орган, ее зарегистрировавший;
 - 4.2. сохранять до окончания сроков реализации продукции тару производителя (поставщика) в которой поступает продукция с маркировочными ярлыками (или их копии);
 - 4.3. строго соблюдать соответствие условий хранения и сроков годности, установленных предприятиями-изготовителями в соответствии нормативно-технической документации;
 - 4.4. строго соблюдать температурный режим в холодильном оборудовании с ежедневным ведением результатов в журналах по учету температурного режима холодильного оборудования в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20, а также создание условий хранения продуктов питания в складских помещениях для плодоовощной продукции и сухих сыпучих продуктов с использованием приборов для измерения температуры и влажности воздуха;

4.5. вести записи в соответствии форм санитарных правил по результатам контроля в журналах бракеража скоропортящихся пищевых продуктов поступающих на продуктовый склад и пищеблок.

5. Поварам Щегловой А.А., Гилберд М.В., Степаненко Е.С., Масаитовой К.Ш., Рамазановой Н.М. и лицам, их замещающим:

5.1. Работать строго в соответствии с технологическими картами и по меню - требованию на каждый день;

5.2. При написании меню учитывать соответствие стоимости меню размерам платы, взимаемой с родителей за уход и присмотр

5.3. При составлении меню-требования на каждый день придерживаться 10-дневного меню, учитывая посещаемость детей с корректировкой молока и хлеба.

Ответственные: Гилберд М.В., повар; Щеглова А.А., повар; Степаненко Е.С., повар; повар Масаитова К.Ш., повар Рамазанова Н.М.

6. Медицинским сестрам ГБУЗ РК «ВБ»: осуществлять ежедневный контроль за качеством питания в Учреждении, за санитарным состоянием пищеблока.

Ответственные: Маклакова Т.В., медицинская сестра.
Медведева Е.С., медицинская сестра
Сафина Ж.В., медицинская сестра

7. Педагогам усилить контроль над сервировкой стола, за культурой поведения за столом во время приёма пищи.

8. Младшим воспитателям получать готовую продукцию согласно списочного состава группы.

9. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ
«Детский сад № 103» г. Воркуты:



Р.Р. Хоружая