

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное
учреждение детский сад № 22 «Клубничка»
муниципального образования г-к Анапа

ПРИКАЗ

От 09.01.2024 г.

№ 3-п

Об утверждении 10-дневного циклического меню
в МБДОУ д\с №22 «Клубничка»

В соответствии с СанПиНом 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее – СанПиН 2.3/2.4.3590-20). С целью организации сбалансированного и рационального питания детей для формирования здорового образа жизни, охраны и укрепления здоровья, обеспечения социальных гарантий воспитанников, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности в МБДОУ д/с № 22 «Клубничка», приказываю:

1. Установить 4-х разовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник) воспитанников учреждения в соответствии с «Примерным 10-ти дневным меню».
 2. Утвердить примерное 10-ти дневным циклическое меню с 10,5-ти часовым пребыванием детей в возрасте от 3-х до 7 лет, разработанного на основе «Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях» под редакцией М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна М.: ДеЛи плюс Москва, 2016.- 640 с., имеющее экспертное заключение ФГБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае» в Анапском филиале № 169/21 от 24.12.2021 г.
 3. Повара, Гогохия Нино Велодовну, назначить ответственными за:
 - закладку продуктов,
 - -за технологию приготовления пищи в соответствии с технологическими картами;
 - за выдачу готовых блюд,
 - за наличие на пищеблоке картотеки технологических карт приготовления блюд в соответствии с меню;
- 3.1. Вартапетян Асмик Жирайровна, кладовщика:
- За организацию поставок качественных продуктов питания, хранение и выдачу продуктов (сроки реализации, соответствие сертификатов качества), и ассортимент для детей в ДОУ в соответствии с требованиями СанПиН,
 - взаимодействие с поставщиками.

- За создание материально-технических условий для качественной организацией питания воспитанников;
- За осуществление систематических проверок сохранности состояния пищеблока и оборудовании, а также его использование работниками пищеблока по назначению;
- За осуществление систематического контроля за рациональным расходом ресурсов (электроэнергии, водо-и-тепло снабжения);

3.2. Медицинской сестре, Шойко Людмиле Степановне:

Осуществлять систематический контроль:

- за составлением меню;
- за графиком закладки продуктов;
- за графиком выдачи готовых блюд;
- за технологией приготовления пищи в соответствии с технологическими картами;
- за содержанием пищеблока, оборудованим, хранением продуктов в соответствии с требованиями СанПиН;
- за качеством поставляемой продукции в соответствии с установленными требованиями (сроки реализации, соответствие сертификатов качества);
- за соблюдением норм температурного режима выдачи готовых блюд, холодильного оборудования;
- за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции и хранение ее в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре +2°....+6°;

Заведующий



А. Р. Джиглаванянц

С приказом ознакомлены сотрудники учреждения:

*Младовизник Варварямен А. де. В.В.
мед. сестра Шойко Л.С.
повар Г.Н. Толомеч А.В.*