

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 39»

Приказ

от 02. 08. 2023 г.

№ 68-ОД

«Об организации питания в МБДОУ № 39 »

В целях организации сбалансированного рационального, безопасного питания детей в МБДОУ № 39, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнения норм и калорийности, а также осуществления контроля за закладкой продуктов в котел, руководствуясь п.2.4.6 СП 2.4.3648-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в МБДОУ № 39 в соответствии с «Примерными 10-дневными меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3-х лет и в возрасте от 3-х до 8-ми лет, посещающих МБДОУ № 39 с 12-часовым режимом функционирования».

2. Возложить ответственность за организацию рационального питания на ст.медсестру в соответствии с функциональными обязанностями, в ее отсутствие на сотрудника, назначенного по приказу.

3. Меню-требование составляется старшей медсестрой и утверждается руководителем накануне.

3.1. Старшей медсестре при составлении меню учитывать следующие требования: Меню –требование (форма по ОКУД 0504202) применяется для оформления отпуска продуктов питания со склада на кухню (в соответствии с наличием продуктов) и составляется ежедневно в соответствии с нормами раскладки продуктов питания, технологией приготовления и данными о численности довольствующихся лиц.

Меню-требование должно содержать:

-наименование учреждения, Номер, Дату, фамилию материально ответственного лица, ОКПО учреждения, плановую стоимость 1 дня, плановую и фактическую стоимость на всех довольствующихся по категориям ясли, сад и всего, численность персонала, кол-во порций, выход-вес порций, наименование единицы измерения. Закладка продуктов питания должна быть в графах, соответствующих наименованиям блюд. Меню-требование не должно содержать исправлений.

3.2. Постоянно контролировать санитарное состояние пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранение, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.

3.3. следить за:

ежедневным информированием родителей о меню в ДОО;

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 460837604057956529703830632163952415623550190407

Владелец Кутькина Ирина Леонидовна

Действителен с 13.10.2023 по 12.10.2024