

от 20 декабря 2024 года

ПРИКАЗ

№ 126

Об утверждении 10-ти дневного меню приготовляемых блюд

С целью организации сбалансированного рационального питания детей в ДОУ,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. В связи с корректировкой примерного 10-ти дневного меню, считать утратившим силу Приказ № 63 от 16.07.2024 года.
2. Утвердить с 23 декабря 2024 года 10-ти дневное меню приготовляемых блюд для детей с 12- часовым пребыванием в новой редакции в МАДОУ «Детский сад №1 поселка Красный Текстильщик».
3. Строго выполнять технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнять нормы и калорийности, а также осуществлять контроль за организацией питания в ДОУ в 2024 -2025 учебном году. Организовать в МАДОУ «Детский сад № 1 Красный Текстильщик» 5-ти разовое питание:
 - завтрак
 - 2-ой завтрак
 - обед
 - полдник
 - ужин
4. Всем сотрудникам МАДОУ, ответственным за организацию питания воспитанников, строго соблюдать требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
5. Медицинской сестре:
Осуществлять систематический контроль:
 - за технологией приготовления пищи в соответствии с технологическими картами;
 - за содержанием пищеблока, оборудованием, 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 контроль отбора суточной пробы готовой продукции и хранение ее в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в холодильнике при температуре +2°....+6°;
 - за ведением документации пищеблока (журнал бракеража готовой продукции
 - правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
 - ежедневное проведение С-витаминизации третьего блюда непосредственно перед раздачей;
 - правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;

-ведение контроля санитарного состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.

Ежедневно контролировать соблюдение следующих условий:

- надлежащее санитарно-гигиеническое содержание помещений, оборудования пищеблока, складских помещений.
- правила обработки посуды, маркировки кухонной посуды.
- личную гигиену сотрудников пищеблока.
- хранение продуктов и сроки реализации скоропортящихся продуктов.

Возложить ответственность за ведение:

- журнала здоровья работников пищеблока,
- журнала учета температурного режима холодильного оборудования;
- медицинскую аптечку
- контроль температурного режима в холодильниках пищеблока и продуктовой кладовой с обязательной ежедневной отметкой в специальном журнале

6. Возложить персональную ответственность за качественное приготовление пищи для детей в детском саду на поваров

6.1. Определить для поваров следующий круг функциональных обязанностей:

6.1.1 В целях организации контроля приготовления пищи закладку основных продуктов в котлы производить в присутствии не менее 1 члена бракеражной комиссии:

6.15- закладка продуктов на завтрак (кроме масла и сахара)

7.30 – масло в кашу;

8.00 – закладка сахара, масла на завтрак;

9.00 – закладка мяса (рыбы) в 1-е блюдо;

10.00 – закладка овощных и крупяных продуктов на обед (кроме масла, сметаны и сахара), тесто для выпечки на полдник;

10.00 - 11.00 – закладка продуктов в первое блюдо (овощи, крупы);

11.00 – масло во 2-е блюдо, сахар в 3-е блюдо;

14.10 – продукты для ужина.

6.1.2. Требовать от работающих на пищеблоке:

- нормы температурного режима выдачи готовых блюд;
- ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции производить в установленном порядке и хранить в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специально отведенном месте холодильника при температуре +2...+6 °С;
- работникам пищеблока не раздеваться и не хранить личные вещи, продукты на пищеблоке
- обеспечивать экономию электроэнергии, горячей и холодной воды;

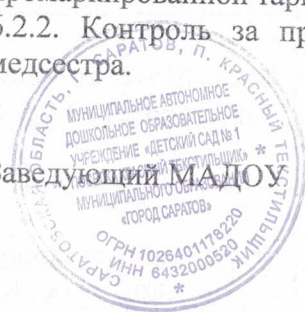
6.1.3. Не допускать нахождение посторонних лиц и сотрудников (кроме членов комиссии) на пищеблоке. Вход посторонних лиц на пищеблок допускается только с разрешения заведующей и только в специальной одежде.

6.2. В соответствии с СанПиН и в целях обеспечения контроля приготовления пищи ответственность за отбор и хранение суточных проб возложить на поваров

6.2.1. Пробы хранить в холодильнике при температуре +2 - +6°С. в специальной промаркированной таре.

6.2.2. Контроль за правильностью отбора и хранения суточных проб осуществляет медсестра.

Заведующий МАДОУ



А.П. Ермакова

А.П. Ермакова