

ПРИКАЗ

09 января 2024 года

№ *д*

*Об организации питания
детей и сотрудников*

В соответствии СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и с целью организации сбалансированного рационального питания детей и сотрудников в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд по меню-требованию, выполнения норм калорийности, а также с целью осуществления и контроля данного вопроса в 2024 году

приказываю:

1. Организовать питание детей в учреждении по СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и «Примерным 10-ти дневным меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3-х лет и от 3 до 7 лет, посещающих дошкольное образовательное учреждение с 12-ти часовым режимом функционирования».

Корректировка блюд возможна только по согласованию с руководителем ДОУ.

2. Ответственность за организацию питания возложить на заместителя заведующего по организации питания и контролю санитарно-эпидемиологического благополучия детей Кошелеву О.А.

2.1 Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню.

2.2 При составлении меню-требования учитывать следующие требования:

- выбирать нормы продуктов на каждого ребенка и сотрудника, проставляя норму выхода блюд;

- норма питания сотрудников определяется соответственно норме питания детей с 3 до 7 лет;

- при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка;

- проставлять количество позиций используемых продуктов прописью;

- указывать в конце меню-требования количество принятых позиций, ставить подписи заместителя заведующей по организации питания и контролю санитарно-эпидемиологического благополучия детей, заведующего складом продуктов, шеф-повара, принимающего продукты питания из кладовой и заведующего ДОУ.

2.3. представлять меню-требование для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании.

2.4. возврат и выдачу дополнительных при изменении количества детей оформлять не позднее 9.00.

3. Заведующему складом продуктов:

3.1. Работать только по утвержденному и правильно оформленному меню-требованию.

3.2. Контролировать своевременность доставки продуктов питания в ДОУ, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых продуктов.

3.3. Наличие некачественных продуктов или их недостачу оформлять актом, который подписывается бракеражной комиссией.

