

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение  
детский сад комбинированного вида №7 города Лебедянь Липецкой области

## П Р И К А З

31.08.2022

№126

г. Лебедянь

Об утверждении 10-ти дневного  
осенне-зимнего (примерного) меню

В соответствии с Санитарными правилами СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» от 28.09.2020г. №28, постановлением главного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", с целью организации сбалансированного рационального питания детей в ДООУ, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнения норм потребления продуктов питания и их калорийности, а также осуществления качественного и систематического контроля за организацией питания детей, контроля качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в ДООУ

## П Р И К А З Ы В А Ю:

1. Утвердить осенне-зимнее 10-ти дневное (примерное) меню (приложение №1).

2. Организовать питание детей ДООУ в соответствии с примерным 10-ти дневным меню для организации питания в возрасте от 2-х до 7 лет, посещающих дошкольное образовательное учреждение с 10,5 часовым режимом функционирования.

3. Возложить ответственность за организацию питания детей в ДООУ на заведующего хозяйством Маркушеву О.Ю., медсестру Чибатареву В.П., поваров Былкину О.А., Бородину Э.Л., Семочкину Ю.С., Сандульскую А.Л., Власову О.А.

4. Медицинской сестре Чибатаревой В.П.:

4.1. Составлять меню-заказ накануне предшествующего дня;

4.2. При составлении меню-заказа учитывать следующие требования:

- определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;



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

4.3. Представлять меню для утверждения заведующим накануне предшествующего дня.

4.4. Возврат и добор продуктов меню оформлять не позднее 9.00 ч.

4.5. Изменения в меню разрешается вносить только по согласованию с заведующим ДОУ;

4.6. Осуществлять ежедневный контроль за качеством в ДОУ, за санитарным состоянием пищеблока.

5. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы (приложение №2).

6. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении – поварам, заведующему хозяйством разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.

7. Ответственным за хранение и отбор проб назначается шеф-повар Былкина О.А. в ее отсутствие повар Семочкина Ю.С.

7.1. Ответственным за хранение и отбор блюд:

- хранить пробы в стерильных банках в течении 48 часов;

- закладывать пробы в стерильные банки стерильной ложкой;

- на каждой банке с пробой ставить число и время, когда в нее положена проба.

8. Ответственным за закладку продуктов в котел согласно меню-раскладке назначается шеф-повар Былкина О.А. в ее отсутствие повар Семочкина Ю.С.

9. За витаминизацию 3 блюд назначается шеф-повар Былкина О.А. в ее отсутствие повар Семочкина Ю.С.

10. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых с базы продуктов назначается ответственным кладовщик Маркушева О.Ю.

11. Заведующему хозяйством Маркушевой О.Ю. выдачу продуктов из кладовой в пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 17.00 ч. предшествующего дня.

12. В целях организации контроля за приготовлением пищи организовать дежурство воспитателей по закладке основных продуктов в котлы. Запись о проведенном контроле производить в специальной тетради, которая храниться в пищеблоке, ответственность за её ведение возлагается на медсестру Чибатареву В. П.

13. Поварам - Былкиной О.А., Бородиной Э.Л., Семочкиной Ю.С., Сандульской А.Л., Власовой О.А.:

13.1. Строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику;

13.2. Производить закладку продуктов в котел в присутствии членов комиссии.

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

14. Заведующему хозяйством Маркушевой О.Ю.:



14.1. Ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером;

14.2. Своевременно оформлять договора с поставщиками;


14.3. Усилить контроль за доставкой продуктов, точностью веса, количеством и ассортиментом получаемых продуктов, строго в соответствии с примерным 10-дневным меню;

14.4. Принимать продукты строго при наличии сертификата качества на поступающий товар.

15. Бракеражной комиссии:


15.1. Усилить ответственность за проведением контроля по организации питания детей, соблюдению санитарных норм и правил по организации питания детей.

16. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.


Заведующий МАДОУ д/с № 7  Е.А. Попова

С приказом ознакомлены:

 О.Ю. Маркушева

 В.П. Чибатарева

 О.А. Былкина

 Э.Л. Бородина

 Ю.С. Семочкина

 А.Л. Сандульская

 О.А. Власова

**ГРАФИК**  
**ВЫДАЧИ ПРОДУКТОВ ОСЕННЕ-ЗИМНИЙ ПЕРИОД**  
**НА 2022-2023 УЧЕБНЫЙ ГОД**

<b>ВОЗРАСТНАЯ ГРУППА</b>	<b>ЗАВТРАК</b>	<b>2-Й ЗАВТРАК</b>	<b>ОБЕД</b>	<b>ПОЛДНИК</b>
<b>1 младшая группа</b>	<b>8.00</b>	<b>9.30</b>	<b>11.45</b>	<b>15.05</b>
<b>2 младшая группа</b>	<b>8.10</b>	<b>9.40</b>	<b>12.10</b>	<b>15.10</b>
<b>Средняя группа</b>	<b>8.15</b>	<b>9.50</b>	<b>12.15</b>	<b>15.15</b>
<b>Старшая группа</b>	<b>8.20</b>	<b>9.50</b>	<b>12.35</b>	<b>15.15</b>
<b>Подготовительная к школе группа</b>	<b>8.20</b>	<b>10.10</b>	<b>12.50</b>	<b>15.15</b>