

## приказ

«11» ноября 2024 г.

№ 156

### Об утверждении Основного меню

В соответствии с санитарно – эпидемиологическими правилами и нормами и СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32, действующие в срок с 1 января 2021 г. до 1 января 2027 г., и с целью организации сбалансированного рационального питания воспитанников в ДОО, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением нормы калорийности.

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. С 14.10.2024 года организовать питание детей в ДОО в соответствии с «Основным меню для организации питания воспитанников (холодный период) в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет с 12 - часовым пребыванием детей», для группы № 7 с 10 - часовым пребыванием детей
2. Ответственность за организацию питания возложить на старшую медицинскую сестру Самолук И.В.
3. Медицинской сестре Самолук И.В.:
  - Замену одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий допускать только в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности (приложение N 11 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения");
  - ежедневно вести накопительную ведомость контроля за рационом питания (приложение № 13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20) ;
  - в целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке ДОО отбирать суточную пробу от каждой партии приготовленной пищевой продукции;
  - питьевой режим организовать с использованием кипяченой питьевой воды, при условии соблюдения требований;
  - вести контроль за санитарным состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранение, маркировку и правильное использование по назначению, их обработку;
  - ежедневно вести документацию по организации питания установленного образца
4. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания:
  - разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню-требованию;
  - выдачу готовой пищи проводить, только после снятия пробы.
  - строго соблюдать технологию приготовления блюд и график выдачи пищи питания;
  - соблюдать время с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения

горячей плите (не более 2-х часов);

5. Кладовщику Лобовой Л.В., материально – ответственному лицу:

- при получении пищевых продуктов, продовольственного сырья проводить визуальную органолептическую оценку их доброкачественности с фиксацией в журнале;
- не допускать поступление продуктов в ДОО без сертификатов и удостоверений качества;
- не допускать нарушений действующих санитарных норм при хранении продуктов в кладовых;
- еженедельно составлять заявку на получение продуктов от поставщиков.

6. Младшим воспитателям:

- строго соблюдать график получения и приема пищи воспитанниками;
  - осуществлять необходимую сервировку в соответствии с перечнем блюд по меню, требованиям этикета и с возрастными особенностями детей;
  - строго соблюдать необходимую температуру подаваемых блюд;
- неукоснительно соблюдать объем порций при раздаче пищи, санитарные нормы при организации питания

7. Воспитателям групп:

- систематически осуществлять воспитание культурно - гигиенических навыков, правил поведения и этикета;
- строго следить за соблюдением питьевого режима в течении дня;
- осуществлять индивидуальный подход к детям во время приема пищи с учетом их личностных особенностей.

8. Ответственность за выполнением приказа возлагаю на медицинскую сестру Самолук И.В.

9. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Заведующий

Л.И. Баганец