

**Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад комбинированного вида «Юбилейный»
города Балашова Саратовской области»**



412309, Саратовская область,
г. Балашов, ул. Малая Луначарского,
д. 2
Телефон: (884545) 4-26-54
ЭЛ. ПОЧТА:
DetskijSad.yubileiniy@yandex.ru

Приказ

03.03.2025 г.

№ 32/3 - ОД

**Об организации питания и утверждении основного (организованного)
меню на весенне-летний период.**

В соответствии санитарно-эпидемиологическими правилами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности или безвредности для человека факторов среды обитания».

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить основное (организованное) меню с 01.03.2025 г. по 31.08.2025 на весенне-летний период (Приложение №1)
2. На основании утвержденного основного (организованного) меню составлять меню-требования установленного образца с указанием выхода для детей разного возраста (Приложение №2)
3. Назначить ответственной за питание детей с ведением документации, а так же оформлением написания меню медсестру Лекареву О.А., в её отсутствие Бусяк Л.С.:
 - 3.1. ежедневное вывешивание в уголке для родителей меню с указанием норм и калорий;
 - 3.2. организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;
 - 3.3. контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
 - 3.4. контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;

3.5. снятие пробы качества приготовленных блюд и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;

3.6. выполнение норм и калорийности; ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной бухгалтерской ведомости;

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

4. Утвердить технологические карты, разработанные на основе «Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях» (Приложение №3)

5. На поваров Пименову Т.А., Колесникову С.К., Кармаеву О.В. возложить ответственность за соблюдение технологии приготовления блюд в соответствии с основным (организованным) меню.

6. Заведующему хозяйством Саяпиной С.В. обеспечить своевременную заявку и завоз набора основных продуктов согласно основному (организованному) меню, обеспечить выдачу продуктов питания и осуществлять постоянный контроль за условиями их хранения.

7. Возложить ответственность на заведующего хозяйством Саяпину С.В. за бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами;

8. Возложить ответственность на поваров Колесникову С.К., Пименову Т.Н., Кармаеву О.В. за:

8.1. хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;

8.2. правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов;

8.3. выдачу готовой пищи только после снятия пробы;

8.4. соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов).

9. Возложить на бракеражную комиссию в составе:

- заместителя руководителя МАДОУ (председатель комиссии) – Мокринскую Л.С.;
- медицинской сестры – Лекаревой О.А.;
- работника пищеблока (специалист в сфере закупок) – Саяпиной С.В.

ответственность за контроль и закладку продуктов питания.

10. Возложить ответственность за организацию питьевого режима, обеспечение безопасности качества питьевой воды на поваров Колесникову С.К., Пименову Т.Н., Кармаеву О.В.;

в группах, на младших воспитателей:

- группа «Вишенка» - Данилину С.А.;
- группа «Малинка» - Андрееву Е.А.;
- группа «Солнышко» - Хорошилову Л.А.
- группа «Клубничка» - Кочанову Е.А.;
- группа «Ласточка» - Сушкову Т.Г.;

- группа «Рябинка» - Новикову Н.А.;
- группа «Непоседы» - Савельеву С.Н.;
- группа «Карамельки» - Соколовскую А.В.;
- группа «Колокольчик» - Литвинову Е.В.;
- группа «Капельки» - Алферьеву Г.В.;

11. Возложить ответственность на воспитателей за:

11.1. обеспечение приема пищи детьми;

11.2. соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;

11.3. формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;

12. Возложить ответственность на подсобных рабочих кухни за санитарное состояние пищеблока.

13. Контроль выполнения данного приказа оставляю за собой. В случае отсутствия заведующего ответственность возлагается на заместителя заведующего Мокринскую Л.С.

Заведующий: _____ Н.И. Селиванова

С приказом ознакомлены:

Мл. воспитатель	Алферьева Г.В.
Мл. воспитатель	Андреева Е.А.
Воспитатель	Бабенкова Т. В.
Подсобный рабочий	Басова А.А.
Воспитатель	Белоусова С.С.
Мед. медсестра	Бусяк Л.С.
Воспитатель	Гладкова Е.А.
Мл. воспитатель	Данилина С.А.
Муз. рук.	Дякова Е.Н.
Воспитатель	Ермолина Н. Н.
Воспитатель	Иванова А.В.
Воспитатель	Калякина А.Н.
Повар	Кармаева О.В.
Воспитатель	Колесникова М.С.
Повар	Колесникова С.К.
Мл. воспитатель	Кочанова Е.А.
Воспитатель	Рогулёва Л..А.
Мед. медсестра	Лекарева О.А.
Мл. воспитатель	Литвинова Е.В.
Мл. воспитатель	Мальшева Т.А.
Учитель-логопед	Митрофанова О.В.

Зам завед.
Соц. педагог
Врач-специалист
Воспитатель
Мл. воспитатель
Муз. руководитель
Воспитатель
Повар
Воспитатель
Воспитатель
Воспитатель
Мл. воспитатель
Кладовщик
Учитель-логопед
Мл. воспитатель
Мл. воспитатель
Мл. воспитатель
Воспитатель
Мл. воспитатель
Воспитатель
Воспитатель

Мокринская Л.С.
Мурка Е.Н.
Мусенова Л.П.
Незнамова Л. Н.
Новикова Н.А.
Падалкина И.В.
Пачина О.В.
Пименова Т.Н.
Полькина Т. Н.
Русанова Е.В.
Савельева О. Н.
Савельева С.Н.
Саяпина С.В.
Сергеева В.В.
Соколовская А.В.
Сушкова Т.Г.
Фатеева В.В.
Федулова С. И.
Хорошилова Л.А.
Шпотова В.В.
Юдинцева Н. Е.