

ПРИКАЗ № 45

г. Ак-Довурак

от 16.08.2024 г.

Об организации питания детей и назначении ответственного за организацию питания в МАДОУ детский сад «Теремок»

в соответствии со статьёй 37 Федерального закона от 29.12.2012г. «273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утверждёнными постановлением Главного государственного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32, во исполнение приказов Управления образования «Об утверждении среднесуточных наборов пищевой продукции для детей до 7-ми лет в образовательных организациях. «Об организации питания детей в муниципальных образовательных учреждениях, осуществляющих образовательную деятельность по образовательным программам дошкольного образования», с целью организации сбалансированного рационального питания детей в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2024-25 учебном году,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Возложить ответственность за организацию питания и соблюдение на медицинского брата Кужугет К.К.,
 - 1.1. Изучить санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утверждёнными постановлением Главного государственного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 (далее СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
 - 1.2. Разработать технологические карты и десятидневное меню в соответствии с нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 с учетом среднесуточного набора пищевой продукции для детей до 7-ми лет, выполнения норм калорийности, натуральных и денежных норм питания детей, а также с целью разнообразия рациона питания обучающихся. Срок до 10.10.2024г.
Предоставить на утверждение 10.10.2024г.

- 1.3. С 10.10.2024г. составлять меню-раскладку строго по десятидневному меню накануне предшествующего дня, указанного в меню.
- 1.4. При составлении меню-раскладки учитывать следующие требования: определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;
 - проставлять количество позиций используемых продуктов;
 - указывать в конце меню количество принятых позиций, ставить подписи медсестры, кладовщика, одного из поваров, принимающих продукты из кладовой и заведующего;
 - вести накопительную ведомость, строго соблюдать выполнение натуральных норм продуктов питания;
 - осуществлять контроль за санитарным состоянием пищеблока и продуктовых складов с отметкой в журнале санитарного контроля пищеблока, за графиком раздачи пищи, вкусовыми качествами блюд.
2. Представлять меню для утверждения заведующим накануне предшествующего дня, указанного в меню.
3. Разработать и представить на утверждение инструкции по организации питания и соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к организации питания в ДОУ.
4. Осуществлять ежедневный контроль за соблюдением технологии приготовления блюд, организацией питания и соблюдением работниками ДОУ санитарно-эпидемиологических требований к организации питания в ДОУ.
5. Лопсан Р.К, Хомушку Ш.А. с 10.10.2024г. соблюдать технологию приготовления блюд строго по новым технологическим картам, вести контроль качества приготовления блюд, рационом питания детей и соблюдением санэпидрежима на пищеблоке с учетом новых требований действующего законодательства.
6. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующая

Монгуш С.В.

С приказом ознакомлены:

Мф *Хомушек Ш. А.*

*Лопсан Р. К. Лопсан
Хомушку Ш. А. Хомушек*

