

**Муниципальное автономное дошкольное образовательное
учреждение «Детский сад «Дюймовочка»
г. Советский**

(МАДОУ д/с «Дюймовочка»)

ПРИКАЗ

22 апреля 2022 г.

№170- (ОС)

**Об утверждении и введении в действие основного
15 - ти дневного меню для организации
4-х разового питания детей**

В соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», «Положением об организации питания в Муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад «Дюймовочка», утвержденном приказом по учреждению от 09.02.2021 года № 51- (ОС) «Об утверждении локальных нормативных актов по организации питания Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад «Дюймовочка», решения Совета родителей (протокол от 14.04.2022 года № 3), на основании результатов проведенного опроса родителей (законных представителей) воспитанников о переходе с 5-ти разового питания детей на 4-х разовое питание, в целях обеспечения полноценного питания воспитанников

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить и ввести в действие с 25.04.2022г. основное 15 - ти дневное меню для организации 4-х разового питания детей с 1 до 3 лет, с 3 до 7 лет с двенадцатичасовым пребыванием в учреждении (приложение 1,2).

2. Утвердить :

технологические карты № 1-3 (бутерброды) (приложение 3);
технологические карты № 4-36 (вторые блюда) (приложение 4);
технологические карты № 37-49 (гарниры) (приложение 5);
технологические карты № 50-58 (каши) (приложение 6);
технологические карты № 59 - 68 (мучные изделия) (приложение 7);
технологические карты № 69- 95 (напитки) (приложение 8);
технологические карты № 96-116 (салаты) (приложение 9);
технологические карты № 117-134 (супы) (приложение 10);
технологические карты № 135-142 (блюда из яиц и творога выпечка) (приложение 11);
технологические карты № 143 (фрукты) (приложение 12);
ассортимент блюд (приложение 13);
ассортимент блюд для детей, нуждающихся в лечебном и/или диетическом питании (приложение 14);
технологические карты № 1-21 (каши) (приложение 15);
технологические карты № 1-25 (вторые блюда) (приложение 16);
технологические карты № 1-21 (гарниры) (приложение 17);
технологические карты № 1 (напитки) (приложение 18);
технологические карты № 1-18(супы) (приложение 19).

3. Поварам строго выполнять положения утвержденного основного 15 - ти дневного меню для организации 4-х разового питания детей, технологию приготовления блюд, указанную в технологических картах.

4. Медицинским работникам (по согласованию):

следить, чтобы питание детей всех возрастных групп осуществлялось в соответствии с утвержденным основным 15 - ти дневным меню;
систематически вести ведомость контроля за питанием;
составлять и вывешивать на информационных стендах ежедневное меню основного питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции в зависимости от возраста в граммах, калорийности порции, суммарного объема блюд по приемам пищи в граммах.

5. Соловьёвой Ларисе Николаевне-кладовщику:
обеспечить своевременную заявку и завоз набора продуктов питания, из которых готовят блюда и кулинарные изделия;
выдавать продукты питания, согласно утвержденного основного 15 - ти дневного меню;
осуществлять своевременный заказ продуктов питания в соответствии с разрешенным ассортиментом пищевых продуктов для питания детей дошкольного возраста;
для организации питания детей в случаях непредвиденного срыва поставки пищевых продуктов поставщиками и других чрезвычайных ситуаций, в целях организации питания после нескольких праздничных дней, а также для организации питания детей, незапланированно пришедших в детский сад после отсутствия и других аналогичных случаях, в учреждении иметь и пополнять по мере использования резервный запас не скоропортящихся пищевых продуктов с высокой пищевой ценностью;
проводить действенный входной контроль за поступающими пищевыми продуктами, продовольственным сырьем с регистрацией в соответствующем журнале, с этой целью не допускать прихода продуктов без сертификатов качества и осуществлять прием только тех продуктов, которые допускаются при организации питания детей;
не допускать привоза некачественных продуктов питания и продовольственного сырья.

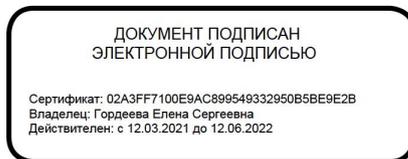
6. Секретарю учебной части- Семериковой Наталье Николаевне, обеспечить сотрудников пищеблока, медицинских работников копиями основного 15 - ти дневного меню для организации 4-х разового питания детей с 1 до 3 лет, с 3 до 7 лет с двенадцатичасовым пребыванием в учреждении в срок до 22.04.2022 г.

7. Козак Наталья Валерьевне- заместителю заведующего по воспитательной и методической работе, Мезениной Ирине Викторовне - старшему воспитателю, включать в оперативный контроль вопросы формирования рационального пищевого поведения, полезных привычек, культурно-гигиенических навыков, основ культуры питания у детей.

8. Козак Наталья Валерьевне- заместителю заведующего по воспитательной и методической работе- обеспечить обновление информационного блока «Организация питания в ДОО» на информационных стендах учреждения, официальном сайте до 27.04.2022г.

9. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий МАДОУ д/с «Дюймовочка»



Е.С.Гордеева