



**КРАСНОЯРСКИЙ КРАЙ
БОЛЬШЕУЛУЙСКИЙ РАЙОН
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«БОЛЬШЕУЛУЙСКИЙ ДЕТСКИЙ САД № 2»**

ПРИКАЗ

01 июня 2023 г.

№ 42-орг

с. Большой Улуй

Об организации питания воспитанников

С целью организации сбалансированного питания воспитанников детского сада, в летний период, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по питанию воспитанников МБДОУ «Большеулуйский детский сад № 2»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить Примерное 10-ти дневное меню на летний период, согласно Приложения № 1
2. Утвердить Технологические карты блюд в соответствии с примерным 10-ти дневным меню.
3. Возложить ответственность на технолога ДОУ за:
 - 3.1. составление ежедневного меню- требования установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста;
 - 3.2. ежедневное вывешивание меню в уголках для родителей в групповых помещениях;
 - 3.3. организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии основных продуктов;
 - 3.4. контроль правильной кулинарной обработки, приготовления блюд, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
 - 3.5. своевременное снятие проб с отметкой о результатах в бракеражном журнале готовой кулинарной продукции и разрешения их к выдаче;

- 3.6. контроль правильности хранения, соблюдения срока реализации продуктов;
- 3.7. ежелекнедечный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной бухгалтерской ведомости.
4. Возложить ответственность на кладовщика ДООУ за:
 - 4.1. своевременный заказ продуктов поставщику;
 - 4.2. контроль за наличием продуктов питания на 10 дней в соответствии с примерным меню;
 - 4.3. соблюдение сроков хранения продуктов питания. Соблюдения товарного соседства продуктов в складских помещениях;
 - 4.4. ведение бракеражного журнала скоропортящихся продуктов.
5. Возложить ответственность на поваров ДООУ за:
 - 5.1. хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;
 - 5.2. правильное выполнение технологии приготовления блюд в соответствии с технологическими картами, проведения С-витаминизации 3-го блюда в соответствии с требованиями СанПиН;
 - 5.3. совместное с технологом и кладовщиком составление разнообразного меню;
 - 5.4. выдачу готовой пищи только после снятия пробы;
 - 5.5. соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска в группы и нахождения на горячей плите (*не более двух часов*).
 - 5.6. своевременную выдачу готовых блюд младшим воспитателям в соответствии с графиком;
 - 5.7. ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное ее хранение;
6. Контроль за организацией питания в ДООУ оставляю за собой.
7. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.
8. Приказ вступает в силу с 01.06.2023 года.

Заведующий

С приказом ознакомлены:



Н.П.Григорьева