

Муниципальное бюджетное дошкольное  
образовательное учреждение № 6

**П Р И К А З**

от 19.10.2022

№ 128

***О внесении изменений в приказ МБДОУ № 6 от 01.09.2022 № 90  
«Об организации питания воспитанников в 2022-2023 учебном году»***

В целях организации сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню-требованием и технологическими картами, а также для осуществления контроля качества питания воспитанников в дошкольном образовательном учреждении, соблюдения технологических и санитарных норм на пищеблоке детского сада, в связи с кадровыми изменениями,

***приказываю:***

1. Внести в приказ МБДОУ № 6 от 01.09.2022 № 90 «Об организации питания воспитанников в 2022-2023 учебном году» следующие изменения:

1.1. Пункт 3 приказа изложить в следующей редакции:

«Назначить ответственных лиц за организацию и качество питания воспитанников:

- Мальшакову А.А.- старшую медицинскую сестру;
- Кириенкову А.А. – старшую медицинскую сестру;
- Твардовскую М.А. – шеф-повара».

1.2. Пункт 5 приказа изложить в следующей редакции:

«Старшим медицинским сестрам Мальшаковой А.А., Кириенковой А.А.:

5.1. Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню - требовании.

5.2. При составлении меню-требования учитывать следующее:

- определять нормы на каждого ребенка в соответствии с требованиями СанПиН, проставляя выход блюд в соответствующую графу;
- представлять меню-требование для утверждения заведующему ДОО накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании.
- возврат и дополнение продуктов в меню-требование оформлять не позднее 9.00 часов».

1.3. Пункт 13 приказа изложить в следующей редакции:

« Возложить ответственность на старших медицинских сестер Мальшакову А.А. и Кириенкову А.А. за:

- контроль над закладкой продуктов питания поварами;

- ежедневное вывешивание в уголке для родителей меню в каждой возрастной группе;
- составление ежедневного меню-требования установленного образца с учетом состояния здоровья детей, с указанием выхода блюда для разного возраста;
- организацию замены продуктов на равноценные по составу, в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;
- контроль правильной кулинарной обработки продуктов, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
- проведение С – витаминизация третьего блюда непосредственно перед раздачей;
- контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
- снятие пробы и записи в специальном журнале бракераже готовых блюд, оценки готовых блюд и разрешение их к выдаче;
- ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;
- ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной бухгалтерской ведомости;
- ведение контроля санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, их хранением, маркировкой и правильным использованием по назначению, их обработкой».

2. Контроль за исполнением данного приказа я оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ № 6

Е.П. Сеницкая

С приказом ознакомлены:

\_\_\_\_\_Мальшакова А.А..

\_\_\_\_\_Кириенкова А.А.