

от 12.11.2021 г.

№ 182

«О переходе МАДОУ Д/С 17 на зимнее меню питания воспитанников»

В связи с окончанием сроков применения летнего десятидневного меню в МАДОУ Д/С 17 **ПРИКАЗЫВАЮ** :

1. Утвердить примерное десятидневное меню (Зимне-Весеннее) с **15 ноября 2021 года.**

2. Ответственным за организацию питания строго выполнять требования санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20

«Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 года № 32 , вступивших в действие с 1 января 2021 года.

6. Строго выполнять требования Санитарных Правил 2.4.3648-20 «санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи» утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 года № 28, вступивших в действие с 1 января 2021 года.

7. Строго выполнять и соблюдать технологии приготовления блюд в соответствии с утвержденным десятидневным меню. Ответственные повара ДОУ и медицинская сестра.

8. Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующего МАДОУ Д/С 17

За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых продуктов от поставщиков несёт ответственность, кладовщик Курганова Н. В.

9. Не допускать наличие больших остатков продуктов питания на складах, исполнение договорных обязательств с поставщиками .

Ответственный : кладовщик Курганова Н. В.

10. Строго соблюдать сроки заполнения информации в системе « Меркурий» Россельхознадзора

Ответственный : кладовщик Курганова Н. В.

11. Соблюдать сроки обработки и ведения журналов : « Дезинфекция холодильников» , «Разморозка , уборка, дезинфекция холодильного оборудования»

Ответственный : кладовщик Курганова Н. В.

12. Соблюдать ведение журнала « Температурный режим в холодильниках» , следить за обслуживанием приборов « Психрометров» в складских помещениях

Ответственный : медицинская сестра С.Ю. Зелизко.

13. Ответственным за составление ежедневного меню- требования назначить

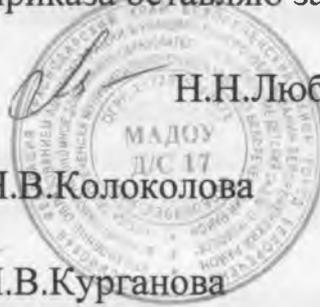
медицинскую сестру Зелизко С.Ю

Ответственным по контролю закладки продуктов питания в котел , согласно технологических карт назначить медицинскую сестру Зелизко С.Ю

14. Производить контрольное взвешивание готовых блюд , согласно плана бракеражной комиссии . Ответственный : заместитель заведующего АХЧ Колоколова.

Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Заведующий МАДОУ Д/С 17 :



Н.Н.Любимова

Ознакомлены :

Handwritten signature

Н.В.Колоколова

Handwritten signature

Н.В.Курганова

Handwritten signature

С.Ю.Зелизко

Повара :

Handwritten signatures of cooks: Курбанова И.А. and Мельникова Л.В.