

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 473 г. Челябинска»
(МАДОУ «ДС № 473 г. Челябинска»)

ПРИКАЗ

09.01.2023

1/38 - од

**О назначении ответственного
за составление меню-требования
в 2023 году**

С целью организации сбалансированного рационального питания детей в МАДОУ ДС № 473, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню-требованием

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Возложить ответственность на кладовщика **Швецову С.В.** за составление меню-требования, предварительно согласовав его с заведующим Кудрявцевой Е.П. При отсутствии на рабочем месте кладовщика Швецовой С.В. (отпуск, больничный лист) ответственность за составление меню возлагается на инструктора по гигиеническому воспитанию **Вязовцеву Н.П.**

1.1. Ответственным за составление меню:

1) составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании.

2) при составлении меню-требования отслеживать следующее:

- нормы на каждого ребенка в соответствии с потребностью, проставляя норму выхода блюд в соответствующую графу;
- при отсутствии наименования продукта в меню-требования дописывать его в конце списка либо вводить в уже имеющееся готовое блюдо;
- указывать в конце меню-требования количество принятых позиций, ставить подписи, кладовщика, одного из поваров, принимающих продукты из кладовой.
- при уменьшении количества детей и не возможности отмены определенного количества заказываемых скоропортящихся продуктов или остатка продуктов производить расчет блюда согласно технологической карты с большим или меньшим объемом.

3) при составлении меню:

- руководствоваться рекомендованным среднесуточным набором пищевой продукции. Не включать в меню продукты, которые запрещены детям, можно использовать продукты-заменители.
- отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи возможно в пределах $\pm 15\%$.

4) представлять меню-требование для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании.

5) возврат и дополнение продуктов в меню-требование оформлять не позднее 9.30 часов.

6) в случае раннего ухода детей по заявлению родителей, оставшиеся порции выдавать согласно дополнительного списка из кухни на подготовительную и коррекционную группы для дополнительного питания детям.

7) своевременно заменять информацию на стенде «Здоровое питание»: график закладки продуктов в котел, график выдачи готового питания по группам, объем получения блюд в граммах.

8) по необходимости обновлять маркировку на полочке с контрольным блюдом, предусмотреть наличие всех объемов, имеющихся в Типовом рационе питания детей.

2. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении – шеф-повару, поварам, кладовщику работать только по утвержденному примерному 21-дневному меню и правильно оформленному меню-требованию.

Заведующий МАДОУ

Е.П. Кудрявцева

С приказом ознакомлены:

Кладовщик

Инструктор по гигиеническому воспитанию

Повара:

С.В. Швецова

Н.П. Вязовцева

А.А. Белицкая

З.Ф. Загитова

А.С. Белицкая

В.В. Вязовцева