

Муниципальное казённое дошкольное образовательное учреждение
детский сад общеразвивающего вида «Солнышко»
п.Богородское Кировской области

П Р И К А З

от 09.01.2024 г.

№ 1

**Об утверждении примерного 10-ти дневного цикличного меню по
технологическим картам на 2024 год**

В соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации», постановлением главного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», постановлением главного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", с целью осуществления качественного и систематического контроля за организацией питания детей, контроля качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в детском саду «Солнышко»,

Приказываю:

1. С 09.01.2024 утвердить примерное 10-ти дневное меню для организации питания в ДООУ.

2. Продолжить работать по утвержденным технологическим картам, разработанных на основе «Сборника рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях» (под редакцией В.А.Тутельяна, 2016 года издания).

3. Гребенкиной Л.С., кладовщику детского сада «Солнышко», организовать договорную работу с поставщиками продуктов питания, обеспечить своевременную заявку и завоз набора основных продуктов питания согласно 10-ти дневного меню, обеспечить выдачу продуктов питания, осуществлять постоянный контроль условий хранения.

4. Медсестре Ходыревой Р.Б. при составлении ежедневного меню строго соблюдать выполнение 10-ти дневного меню.

5. Поварам Мальцевой С.Ю. и Калабиной Е.Г. строго соблюдать приготовление пищи по технологическим картам.

6. Членам бракеражной комиссии проводить контроль за технологией приготовления блюд, согласно технологическим картам.

7. Контроль за выполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий



О.А.Касаткина

О.А.Касаткина

С приказом ознакомлены:

Л.С. Гребенкина Л.С.

Р.Б. Ходырева Р.Б.

Повара:

С.Ю. Мальцева С.Ю.

Е.Г. Калабина Е.Г.