



№28

БОЙОРОК

ПРИКАЗ

от 28 февраля 2024г

от 28 февраля 2024г

Об утверждении примерного 10-дневного меню на сезон весна –лето

В соответствии с Санитарными правилами и нормами СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания" утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 января 2021 года № 2;

- Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи СанПиН 2.4.3648-20, утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 г. № 28;

-Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года N 32;

С целью организации сбалансированного рационального питания детей в осенне-зимний период в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить примерное 10-ти дневное меню на сезон весна –лето для детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет.
2. Бракеражной комиссии усилить ответственность за проведением контроля по организации питания детей, соблюдению санитарных норм и правил по организации питания детей.
3. Заведующему хозяйством:
 - Своевременно оформлять договора с поставщиками;
 - Усилить контроль за доставкой продуктов, точностью веса, количеством, качеством и ассортиментом получаемых продуктов, строго в соответствии с примерным 10- дневным меню;
 - Принимать продукты при наличии сертификата качества на поступающий товар.
4. Поварам работать строго в соответствии с технологическими картами и по меню - требованию на каждый день.
5. Медицинской сестре
 - При составлении меню-требования на каждый день придерживаться примерного 10-дневного меню.
 - Осуществлять ежедневный контроль за качеством питания в ДОУ, за санитарным состоянием пищеблока.
6. Педагогам ДОУ усилить контроль за сервировкой стола, за культурой поведения за столом во время приёма пищи.
7. Контроль за выполнением данного приказа оставляю за собой.

Заведующий  Панфилова М.А.

