

УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ МУНИЦИПАЛЬНОГО
ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДСКОЙ ОКРУГ «ОХИНСКИЙ»
Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное
учреждение детский сад № 2 «Солнышко» г. Охи
(МБДОУ детский сад № 2 «Солнышко» г. Охи)

ПРИКАЗ

1 июня 2022 года

№ 145 -ОД

город Оха

Об утверждении меню

В соответствии с Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. № 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 организации здорового питания в детском саду, в целях организации питания детей в летний оздоровительный период,

п р и к а з ы в а ю :

1. Утвердить основное (организованное) меню приготавливаемых блюд на период четырех недель для организации питания детей в возрасте с 1,5 до 3 лет и с 3 до 7 лет с 12-ти часовым пребыванием в МБДОУ детский сад № 2 «Солнышко» г. Охи на летний, осенний период.

2. Утвердить основное (организованное) меню приготавливаемых блюд на период четырех недель для организации питания детей - сирот и детей оставшихся без попечения родителей в возрасте с 1,5 до 3 лет и с 3 до 7 лет с 12-ти часовым пребыванием в МБДОУ детский сад № 2 «Солнышко» г. Охи на летний, осенний период.

3. Организовать питание детей в Учреждении в соответствии с основным (организованным) меню приготавливаемых блюд на период четырех недель для организации питания детей в возрасте с 1,5 до 3 лет и с 3 до 7 лет с 12-ти часовым пребыванием в МБДОУ детский сад № 2 «Солнышко» г. Охи, **с 1 июня по 1 ноября.**

Ответственные: медицинская сестра Белянина С. Л., заведующий производством шеф-повар Михайлова Н. Ю., кладовщик Гаврилина О. В.

4. Заведующему производством (шеф- повару), Михайловой Н. Ю.:

– составлять меню – требование с 15-процентной надбавкой к нормам обеспечения, в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20, таблица 3 приложения № 7 для детей - сирот и детей оставшихся без попечения родителей.

– проводить контроль за технологией приготовления блюд, в соответствии с технологическими картами;

– ежедневно вывешивать меню в местах общего доступа для родителей (законных представителей) обучающихся, а также на сайте Учреждения в разделе «Ежедневное меню» с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции.

5. Поварам строго соблюдать выполнение основного (организованного) меню, технологию приготавливаемых блюд согласно утвержденным технологическим картам, разработанным на основе сборников рецептов:

– «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна – М.:Де Ли плюс, 2016.- 640 с.» ,

– Единый сборник технологических нормативов рецептов блюд и кулинарных изделий / сост. А. Я. Перевалов, Л. С. Коровка, Н. В. Тапешкина, А. Г. Лебедева. – Изд-е 5-е, доп. – Пермь, 2018. – 385 с.

6. Кладовщику Гаврилиной О.В.:

– обеспечить своевременную заявку для завоза набора основных продуктов питания, в соответствии с основным (организованным) меню приготавливаемых блюд на период не менее двух недель;

– обеспечить выдачу продуктов питания и осуществлять постоянный контроль за условиями их хранения, а также наличием документов, подтверждающих их соответствие обязательным требованиям (свидетельство о государственной регистрации, декларация о соответствии).

7. Ответственному за ведение сайта разместить основное (организованное) меню приготавливаемых блюд, в новой редакции на официальном сайте МБДОУ детский сад № 2 «Солнышко» г. Охи: <http://mbdou2-okha.ru/> в срок не позднее 10 июня 2022 года.

8. Делопроизводителю Аракчеевой В.А. ознакомить работников с настоящим приказом.

9. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ детский сад № 2 «Солнышко» г. Охи

О. В. Юнусова

В дело № 04-04 за 2022 год