

П Р И К А З

10 января 2024 г.

№ 10

Об утверждении 10-дневного меню
и технологических карт в МБДОУ
«ЦРР детский сад № 68» на 2024 год

В целях организации сбалансированного рационального питания детей в учреждении, в соответствии с требованием СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», посещающих МБДОУ «ЦРР детский сад № 68», рационального использования бюджетных средств для закупки продовольственных товаров для муниципальных нужд, повышения контроля за качеством продуктов, строгого выполнения норм и калорийности, а так же осуществления контроля по данному вопросу в 2024 году, согласно Уставу МБДОУ «ЦРР детский сад № 68»,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Установить четырехразовый режим питания: завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник с интервалами между приемами пищи не более 4-х часов.
2. Утвердить с 09.01.2024 г. по 31.12.2024 г. 10-дневное меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3-х лет, посещающих МБДОУ «ЦРР детский сад № 68» с 12-ти часовым режимом функционирования (приложение № 1).
3. Утвердить с 09.01.2024 г. по 31.12.2024 г. 10-дневное меню для организации питания детей в возрасте от 3-х до 7 лет, посещающих МБДОУ «ЦРР детский сад № 68» с 12-ти часовым режимом функционирования (приложение № 2).
4. Утвердить Технологические карты, разработанные на основе «Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях».
5. Специалисту по охране жизни, здоровья и организации питания Клюевой А.М. составлять ежедневное меню-требование с учетом сезонности, физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания и согласование его с заведующим МБДОУ «ЦРР детский сад № 68».
 - 5.1. При составлении меню-требования учитывать:
 - утвержденный среднесуточный набор для каждой возрастной группы;
 - объем порций для этих групп;
 - определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода готовых блюд;
 - нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов и выход готовых блюд;
 - нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд и данные о химическом составе продуктов и блюд.
 - 5.2. Следить за наличием в меню подписей заведующего складом, шеф-повара, специалиста по ОЖЗ и ОП, заведующего ДОУ.
 - 5.3. При отсутствии продуктов на складе производить их замену на равноценные по химическому составу, пользуясь таблицей замены продуктов по основным пищевым веществам в соответствии с СанПин 2.3/2.4.3590-20.
 - 5.4. Вести 10-дневный и ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной ведомости в Журнале учета выполнения норм питания.

6. Заведующему складом (продуктов питания) Беловол Г.А.:

6.1. Обеспечить своевременный заказ и поступление продуктов питания, а также их выдачу согласно утвержденному 10-дневному меню.

6.2. Неукоснительно соблюдать правила хранения и сроки реализации продуктов питания.

7. Шеф-повару Ульяновой В.М. строго соблюдать выполнение 10-дневного меню.

8. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ «ЦРР детский сад № 68»



Ю.В. Смирнова

С приказом ознакомлены:

А.М. Ключева

Г.А. Беловол

В.М. Ульянова

