

ул. Ильича, 50б, г. Екатеринбург, 620012, 320-47-00, 320-39-99, detsad460@mail.ru

ПРИКАЗ

ПРИКАЗ № 94-а

от 01.12.2021г.

Об утверждении примерного десятидневного меню

В соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации» в редакции от 6 марта 2019 года; СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемические требования к организации общественного питания населения», Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России №178 от 11.03.2012г «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»; Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» в редакции от 23 апреля 2018 г, Техническим Регламентом Таможенного Союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП», Уставом дошкольного образовательного учреждения, с целью организации сбалансированного рационального питания детей МАДОУ детский сад № 460

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить и принять к исполнению с 01.12.2021г. по 28.02.2022г.:
 - 1.1. примерное 10-ти дневное меню для детей в возрасте от 2 до 3 лет;
 - 1.2. технологические карты для детей в возрасте от 2 до 3 лет;
 - 1.3. примерное 10-ти дневное меню для детей в возрасте от 3 до 7 лет;
 - 1.4. технологические карты для детей в возрасте от 3 до 7 лет;
 - 1.5. примерное 10-ти дневное диетическое меню для детей в возрасте от 3 до 7 лет;
 - 1.6. технологические карты диетического меню для детей в возрасте от 3 до 7 лет;
2. Бракеражной комиссии в составе:
 - Копейкиной Н.А., кладовщика;
 - Щипакиной Е.А., зам.заведующего по АХЧ;
 - Соломенниковой В.А., заведующегоусилить ответственность за проведением контроля по организации питания детей, соблюдению санитарных норм и правил по организации питания детей.
3. Кладовщику Копейкиной Н.А.:
 - 3.1. Своевременно оформлять договора с поставщиками;
 - 3.2. Усилить контроль за доставкой продуктов, точностью веса, количеством, качеством и ассортиментом получаемых продуктов, строго в соответствии с примерным 10 - дневным меню;
 - 3.3. Принимать продукты при наличии сертификата качества на поступающий товар.
4. Поварам:
 - 4.1. Работать строго в соответствии с технологическими картами и по меню-раскладке каждый день.
5. Педагогам:
 - 5.1. Усилить контроль за сервировкой стола, за культурой поведения за столом во время приёма пищи.

6. Контроль за выполнением данного приказа оставляю за собой.

Заведующий МАДОУ детский сад № 460

С приказом ознакомлены



[Signature] - 01.12.21 В.А. Соломенникова/
[Signature] 01.12.21 /Н.А. Копейкина/
[Signature] 01.12.21 /Е.А. Щипакина/
[Signature] 01.12.21 /Л.Г. Мухаматьянова/
[Signature] 01.12.21 /Ф.Ф. Хусаинова/
[Signature] 31.08.2021 /Э.Р.Халитова/
[Signature] 01.12.21 /С.В. Цуркан/