

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ
Архангельская область
Муниципальное бюджетное дошкольное
образовательное учреждение
«Детский сад №79 «Мальчиш-Кибальчиш»
комбинированного вида»

ПРИКАЗ

От 01.09.2023 № 440/1-р
г. Северодвинск

Об утверждении основных (организованных) меню

В соответствии с подпунктом 8.1.3 пункта 8.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить и ввести в действие с 19.05.2022 двухнедельное основное (организованное) меню, разработанное Комбинатом школьного питания г. Северодвинск:
 - дошкольного возраста – для обучающихся возрастных категорий: для детей от 1–3 и 3–7 лет (приложения 1, 2);
 - 2. Ответственным поварам Китаевой М.С. Ткаченко Ю.А., поварам Юдиной Т.В., Сериковой С.А., Аксёновой Н.Н., Ворониной П.П. строго выполнять положения утвержденных основных (организованных) меню.
 - 3. Поварам, выполняющим обязанности старшего следить, чтобы питание детей всех возрастных групп осуществлялось в соответствии с утвержденными основными (организованными) меню;
составлять и вывешивать на информационных стендах и официальном сайте ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции.
4. Кладовщикам Рюминой М.И., Стуковой Н.Л.:
 - обеспечить своевременную заявку и завоз набора продуктов питания, из которых готовят блюда и кулинарные изделия, указанные в утвержденных основных (организованных) меню в соответствии с количеством детей;
 - выдавать продукты питания согласно утвержденным основным (организованным) меню.
5. Медицинским сестрам Кашковской Л.А., Пищухиной Н.А., Котловой Е.И. вести ведомость контроля за рационом питания в соответствии с утвержденными основными (организованными) меню.

6. Ответственному за организацию питания осуществлять контроль за соответствием пищи меню, за нормой закладки продуктов, массой порций готовых блюд, количеством заказываемых продуктов, процессом приготовления пищи.

7. Документоведу Абасовой И.Ю. ознакомить с настоящим приказом работников, указанных в нем, под подпись и выдать каждому копии утвержденных основных (организованных) меню.

9. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий  Л.В. Гладышева







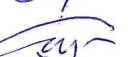

С приказом ознакомлены:

Ответственный за организацию питания



Е.С.Замятина

Повара:

 Ю.А.Ткаченко
 М.С. Китаевой
 Т.В. Юдина
 П.П.Воронина
 С.А. Серикова
 Н.Н. Аксёнова
 Н.Л. Стукова
 М.И. Рюмина

Кладовщики:

Медицинские сёстры: Л.А. Кашковская

 Н.А. Пищухина

 Е.И. Котлова

Документовед И.Ю. Абасова

