

УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ АДМИНИСТРАЦИИ
МО «КОНОШСКИЙ МУНИЦИПАЛЬНЫЙ РАЙОН»
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД «СКАЗКА»

П Р И К А З

от 24 июня 2025 года № 180/О
п. Коноша Архангельской области
ул. Свободы, д.38, ул. Пионерская, д.9

О внесении изменений в примерное десятидневное цикличное меню, утверждённое приказом № 167/о от 30.05.2025 года

В соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», с целью осуществления качественного и систематического контроля за организацией питания детей, контроля качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в МБДОУ детский сад «Сказка»,

приказываю:

1. Внести изменения в примерное десятидневное цикличное меню, утверждённое приказом № 167/о от 30.05.2025 года.

2. Заменить в 4-м дне десятидневного цикличного меню на обед:

- наименование блюда «Салат из свежих огурцов» (масса порции 40 грамм) на «Огурец свежий (масса порции 30 грамм)

- наименование блюда «Печень, тушёная в соусе» (масса порции 50/30 грамм) на котлеты куриные в томатном соусе (масса порции 80/30 грамм)

3. Комар Ирине Анатольевне, ответственной за организацию питания в учреждении, довести до сведения заведующего складом и поваров об изменениях в 4-м дне меню на обед.

4. Кладовщику, Ивашко Оксане Владимировне, Козорезовой Евгении Вячеславовне, заведующему хозяйством, обеспечить:

- своевременные заявки и завоз набора основных продуктов питания согласно 10-ти дневного меню с изменениями;

- осуществлять постоянный контроль за условиями хранения продуктов питания;

- отпускать продукты со склада только по утверждённому ежедневному меню.

5. Сиренко Марине Николаевне, Зазулиной Лидии Александровне, Поповой Наталье Владимировне, Герасимовской Ольге Николаевне, поварам, строго соблюдать технологию приготовления блюд. Закладку продуктов производить по утверждённому графику.

6. Членам бракеражной комиссии проводить контроль за технологией приготовления блюд, согласно технологическим картам, ежедневно снимать пробу всех блюд, результаты отмечать в журнале бракеража готовой пищевой продукции, который хранится на пищеблоке.

7. Контроль за выполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ детский сад «Сказка»

Н.Н. Пашкова

с приказом ознакомлена:

24.06.25
дата

И.А. Комар
личная подпись

И.А. Комар
расшифровка