

Муниципального казенного дошкольного образовательного учреждения  
«Детский сад «Буратино» с. Барабаш Хасанского муниципального района  
МКДОУ «Детский сад «Буратино» с. Барабаш

Приморский край Хасанский район  
с. Барабаш ул. Лазо д.16, тел. 8(42331)54836

buratino\_lazo16@mail.ru

**ПРИКАЗ**

**«Об утверждении основного (организованного) меню и технологических карт для организации питания воспитанников МКДОУ «Детский сад «Буратино» с. Барабаш».**

01.07.2021 г.

№ 62 –А/1

В связи с изменением основного организованного 10-дневного меню, разработанного МКУ «Управление образования ХМР» и в соответствии с постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 г. № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм с СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания общественного питания населения» и с целью организации сбалансированного рационального питания воспитанников, строго выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля.

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Утвердить с 01.07.2021 г. цикличное 10-дневное меню для организации питания воспитанников в МКДОУ «Детский сад «Буратино» с. Барабаш в возрасте от 1-3 и 3-7 лет в весенне-летний период.
2. Утвердить с 01.07.2021 г. технологические карты, разработанные на основе сборника рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных / Под редакцией М.П. Могильной, В.А. Тутельяна. -М.:ДеЛи плюс,2015.640с.
3. Ответственному за организацию питания и питьевой режим заведующей хозяйством Борисову К.С.,
4. Назначить ответственным за организацию питания и питьевой режим заведующей хозяйством Борисову К.С.:
  - подготовить и заменить технологические карты согласно нового меню;
  - обеспечить своевременную заявку и завоз набора основных продуктов питания согласно нового 10-дневного меню;
  - согласно нового 10-дневного меню обеспечить выдачу продуктов питания и осуществлять постоянный контроль за условиями их хранения.
5. Поварам: строго соблюдать выполнение нового 10-дневного меню с учетом новых рецептур приготовления блюд.
6. Членам бракеражной комиссии проводить контроль за технологией приготовления блюд, согласно технологическим картам.
7. Ответственному за ведение сайта МКДОУ – Ермаковой М.И. разместить новой 10-дневное меню на официальном сайте в сети Интернет.
8. Контроль исполнения приказа оставляю за собой. В случае отсутствия заведующего ответственность возлагается на исполняющего обязанности.

Заведующий



Буглак И.И.