

Муниципальный бюджетный
дошкольный образовательный заклад
«Детский садок № 21»
муниципального образования
городской округ Ялта
Республики Крым

Муниципальное бюджетное
дошкольное образовательное
учреждение «Детский сад № 21»
муниципального образования
городской округ Ялта
Республика Крым

Къырым Джумхуриети Ялта
шеэр округы муниципаль
тешкилининь «21 санлы балалар
багъчасы» муниципаль бюджет
мектепкедже тасиль
муэссисеси

298640, ул. Соловьева, д 8, пгт Гурзуф, г. Ялта, Республика Крым. т: (3654) 36-35-37, электронный адрес: sadik_21-gurzuf@crimeaedu.ru
ИНН 9103017299 КПП 910301001 ОГРН 1149102177036 ОКПО 00809109

ПРИКАЗ

от 03.06.2024 г.

№ 32/ОД

Об утверждении примерного меню на летне-осенний период в МБДОУ № 21.

В соответствии с Федеральным Законом №273-ФЗ от 29.12.2012 г «Об образовании в Российской Федерации», постановлением главного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», постановлением главного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», с целью осуществления качественного и систематического контроля качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздачи пищи в МБДОУ № 21

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. С 03.06.2023г. утвердить примерное 20-ти дневное меню для организации питания в МБДОУ № 21 на летне-осенний период.
2. Продолжить работать по утвержденным технологическим картам, разработанным на основе «Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях». (Под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тетульян 2012 года издания).
3. Кладовщикам: Беловой Надежде Георгиевне (1 корпус) и Михайленко Любови Петровне (2 корпус), обеспечить своевременную заявку и завоз набора основных продуктов питания согласно 20-ти дневного меню и осуществлять постоянный контроль за условиями хранения.
4. Поварам: Горковенко О.Н., Мазуренко С.И. (1 корпус), Конзалаевой О.Б. (2 корпус) строго соблюдать выполнение 20-ти дневного меню.
5. Членам бракеражной комиссии проводить контроль за технологией приготовления блюд, согласно технологическим картам.
6. Контроль за выполнением приказа оставляю за собой.

И.о. заведующего МБДОУ № 21

С приказом ознакомлены:



Антонюк А.Е.