



Муниципальный бюджетный
дошкольный образовательный заклад «Детский
садок № 27 «Огонёк» муниципального
образования городской округ Ялта
Республики Крым

Муниципальное бюджетное дошкольное
образовательное учреждение «Детский сад
№ 27 «Огонёк» муниципального
образования городской округ Ялта
Республики Крым

Къырым Джумхуриети Ялта шеэр
округу муниципаль тешкилининь «27
санлы «Огонёк» балалар багъчасы»
муниципаль бюджет мектепкедже
тасиль муэссисеси

ул. Музейная, д. 22, г. Ялта, Республика Крым, 298637,
тел. (3654) 205250 E-mail: sadik_ogonek27-yalta@crimeaedu.ru
ОГРН 1149102178620 ИНН 9103017637 КПП 910301001 ОКПО 00804843

ПРИКАЗ

14.01.2025г..

№06

Об утверждении
основного 15-ти
дневного меню

В соответствии со статьей 37 Федерального закона от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», во исполнения Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 года № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» от 28.09.2020 г. № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», в целях совершенствования системы организации и улучшения качества питания воспитанников в МБДОУ №27, укрепления здоровья и профилактики хронических заболеваний детей, создании равных условий получения образования воспитанниками из разных слоев населения.

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить основное 15 –дневное перспективное меню на зима-весна 2025г с пребыванием детей 10,5 часов и 15 –дневное перспективное меню на 2025г с пребыванием детей 5 часов
2. Диетической сестре Борисовой Т.Н. усилить ответственность за проведением контроля по организации питания воспитанников, соблюдению санитарных норм и правил по организации питания. Осуществлять ежедневный контроль за качеством питания в МБДОУ №27, за санитарным состоянием пищеблока.
3. Заведующему хозяйством Бартошик Е.А.. осуществлять контроль ха доставкой продуктов питания, точностью веса, количеством, качеством и ассортиментом получаемых продуктов, строго в соответствии с основным меню. Принимать продукты питания при наличии документации, удостоверяющей качество и безопасность продукции (маркировочные ярлыки (или их копии). которые должны сохраняться до окончания реализации продуктов, ветеринарного свидетельства, декларации соответствия, сертификатов соответствия, сертификатов качества) на поступающий товар.
4. Поварам Щенёвой И.В.. , Немашкало В.А , осуществлять приготовление пищи в соответствии с технологическими картами и по меню-требованию на каждый день.
5. Заместителю заведующего по безопасности Макута Л.А. обсудить с сотрудниками на производственном совещании основное меню. Осуществлять контроль за организацией питания воспитанников в соответствии с ФГОС и программными требованиями по культуре поведения при приеме пищи.
6. Контроль исполнения приказа оставляю за собой

Зам. заведующего по
ВМР МБДОУ № 27



Л.В. Подоплелова

Л.В. Подоплелова