

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«НЕКРАСОВСКИЙ ДЕТСКИЙ САД «РОМАШКА»
СОВЕТСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

**297211, Российская Федерация, Республика Крым, Советский район, с. Некрасовка,
ул. Октябрьская, 8**

ПРИКАЗ

26.05.2025 г.

№ 57-ОД

Об организации питания на летний период.
Утверждении примерного 10-дневного
меню на летний период

В соответствии с 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», Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России №178 от 11.03.2012г «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», с целью строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля.

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить и ввести в действие **примерное 10-ти дневное меню на летний период** для организации питания воспитанников в возрасте от 3 до 7 лет, с 2 до 3 лет с 27.05.2025 года.
Приложение 1

2. **Ответственному по питанию, медицинской сестре:**

2.1. привести в соответствие технологические карты разработанному меню, строго соблюдать выполнение 10-ти дневного меню и проводить контроль за технологией приготовления блюд, согласно технологическим картам.

2.2. ежедневно контролировать соблюдение следующих условий:

- надлежащее санитарное состояние помещений, оборудования пищеблока, складских помещений;
- соблюдение сотрудниками МБДОУ личной гигиены;
- своевременное прохождение сотрудниками медицинских осмотров;
- контролировать организацию полноценного по количественному составу основных пищевых веществ и энергии питания, согласно утвержденному 10-дневному меню, как в день, так и в целом за 10 дней.
- контролировать технологию приготовления блюд, закладку в котел продуктов, выход блюд, вкусовые качества и внешний вид пищи, выдачу блюд, ведение соответствующей документации;
- контролировать поставку овощей и фруктов, ежедневное использование их в меню;
- правила хранения и соблюдение сроков реализации продукции;
- соблюдать сроки погашения накладных в системе МИРКУРИЙ;
- раз в 10 дней проводить анализ выполнения натуральных норм питания (среднесуточная норма продуктов на одного ребенка)

3. Кладовщику принимать продукты только при наличии сертификата качества на поступающий товар.

4. Повару работать строго в соответствии с технологическими картами и по меню - требованию на каждый день.

5. Утвердить график выдачи пищи на пищеблоке в летний период. Приложение 2
6. Утвердить график выдачи кипяченной воды на летний период. Приложение 3
7. Контроль за выполнением данного приказа оставляю за собой.

Заведующий

О.В.Каракаш



С приказом ознакомлены:

Медицинская сестра Осен / Каракаш М.С. _____

Кладовщик Алимова / Алимова Э.А. _____

Повар Лобзенко / Лобзенко Т.А./ _____

