



МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
"ДЕТСКИЙ САД ОБЩЕРАЗВИВАЮЩЕГО ВИДА № 61 "РОДНИЧОК" МУНИЦИПАЛЬНОГО
ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДСКОЙ ОКРУГ СИМФЕРОПОЛЬ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ

295026, г.Симферополь, ул. Набережная имени 60-летия СССР, зд.87А,
тел. (3652) 66-25-38, e-mail: sadik_rodnichek@crimeaedu.ru, сайт <https://61.simds.ru>
ОГРН 1149102182910, ОКПО 00793331, ИНН/КПП 9102066776/910201001

ПРИКАЗ 99 – О

08 ноября 2024г.

Об утверждении основного 10-дневного меню
приготавливаемых блюд на зимне-весенний период

В соответствии с Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. № 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 организации здорового питания в детском саду, в целях организации питания детей,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить основное 10-дневное меню приготавливаемых блюд для организации питания детей в возрасте с 2 до 3 лет и с 3 до 7 лет с 12-ти часовым пребыванием в МБДОУ № 61 «Родничок» г. Симферополя на зимне-весенний период.
2. Утвердить технологические карты, разработанным на основе «Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий для питания в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна - М.:Де Ли плюс, 2016, 640 с.»
3. Организовать питание детей в МБДОУ № 61 «Родничок» г. Симферополя в соответствии с основным меню приготавливаемых блюд на 10 дней для организации питания детей в возрасте с 2 до 3 лет и с 3 до 7 лет с 12-ти часовым пребыванием, с 8 октября 2024 года по 1 июня 2025 года.

Ответственные: медицинская сестра Николенко В.А., повар Костовинская И.А., заведующий хозяйством Войтенко С.А.

4. Медицинской сестре Николенко В.А.
 - проводить контроль за технологией приготовления блюд, в соответствии с технологическими картами;
 - ежедневно вывешивать меню в местах общего доступа для родителей (законных представителей) воспитанников, а также на сайте Учреждения в разделе «Ежедневное меню» с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции.
5. Поварам строго соблюдать выполнение основного меню, технологию приготавливаемых блюд согласно утвержденным технологическим картам, разработанным на основе «Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий для питания в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна - М.:Де Ли плюс, 2016, 640 с.»
6. Заведующему хозяйством.: Войтенко С.А.
 - обеспечить своевременную заявку для завоза набора основных продуктов питания, в соответствии с основным (организованным) меню приготавливаемых блюд на период не менее двух недель;
 - обеспечить выдачу продуктов питания и осуществлять постоянный контроль за условиями их хранения, а также наличием документов, подтверждающих их соответствие обязательным требованиям (свидетельство о государственной регистрации, декларация о соответствии).

7. Ответственному за ведение сайта разместить основное меню приготавливаемых блюд, в новой редакции на официальном сайте МБДОУ № 61 «Родничок» г. Симферополя в срок не позднее 18 ноября 2024 года.
8. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ № 61
«Родничок» г. Симферополя

З.В. Новгородова

С приказом ознакомлены в первоисточнике