



**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное  
учреждение Дрофинский детский сад «Берёзка»  
Нижегородского района Республики Крым  
(МБДОУ Дрофинский детский сад «Берёзка»)**

**ПРИКАЗ**

31.08.2023

№149-од

с.Дрофино

**О внесении изменений в основное (организационное) меню**

В соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012г «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 за организацией питания детей, контроля качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи, организации сбалансированного и рационального питания воспитанников, выполнения натуральных норм питания и обеспечения работников пищеблока необходимой информацией, содержащей рецептуры и технологию приготовления холодных и горячих блюд в 2023 учебном году

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Внести изменения в примерное 10-дневное основное (организационное) меню на летне –осенний период , утвержденное приказом от 31.05.2023 № 119-од «Об утверждении основного (организационного) меню приготавливаемых блюд и технологических карт по приготовлению холодных и горячих блюд для организации питания воспитанников МБДОУ», приложение 1, вторая неделя, восьмой день
  - Картофельная запеканка с печенью заменить на шницель рубленый ,картофель отварной.
2. Утвердить с 01.09.2023 основное (организационное) меню приготавливаемых блюд на летне-осенний период с учетом корректировок. Приложение 1.
3. Разработать технологические карты на следующие блюда:
  - Шницель рубленый;

- Картофель отварной

Приложение 2.

4. Ввести в действие основное (организационное) меню и технологические карты с изменениями с 01.09.2023года.
5. Заведующему хозяйством Куртмалаевой А.Э. обеспечить заказ и выдачу продуктов согласно утвержденному скорректированному основному(организационному) меню на летне-осенний период с 01.09.2023года.
6. Медицинской сестре Юнусовой Н.Э. обеспечить наличие на пищеблоке технологических карт приготовляемых блюд.
7. Поварам Абдурефиевой Б.Р. и Богатыревой Т.П. строго соблюдать правила технологии приготовления блюд и изделий, последовательность технологических процессов, температурные режимы приготовления и отпуска, органолептические показатели продукции.
8. Делопроизводителю ознакомить с настоящим приказом под подпись.
9. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий

\_\_\_\_\_

Воробьева Э.Р.