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

ПРИКАЗ

28.09.2026 № 91-од

с.Дрофино

Об утверждении основного (организационного) меню и технологических карт по приготовлению холодных и горячих блюд для организации питания воспитанников МБДОУ на летне-осенний период

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 02.06.2026 № 18 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.4282-26 "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

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить с 01.09.2026 основное (организационное)меню приготавливаемых блюд на летне-осенний период . Приложение1.
2. Утвердить Технологические карты по приготовлению холодных и горячих блюд для организации питания воспитанников МБДОУ Дрофинский детский сад «Берёзка». Приложение 2.
3. Ввести в действие утвержденное основное (организационное)меню и технологические карты с 01.09.2026года.
4. Заведующему хозяйством Куртмалаевой А.Э. обеспечить заказ и выдачу продуктов согласно утвержденному основному(организационному) меню на летне-осенний период с 01.09.2026года.
5. Медицинской сестре Юнусовой Н.Э. обеспечить наличие на пищеблоке технологических карт приготовляемых блюд.

6. Повару Абдурефиевой Б.Р. строго соблюдать правила технологии приготовления блюд и изделий, последовательность технологических процессов, температурные режимы приготовления и отпуска, органолептические показатели продукции.
7. Делопроизводителю ознакомить с настоящим приказом под подпись.
8. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий _____ Э.Р. Воробьёва

С приказом ознакомлены:

ФИО	Подпись
Юнусова Н.Э.	
Куртмалаева А.Э.	
Абдурефиева Б.Р.	