

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА  
«ЮГОРКА»**

**П Р И К А З**

04.04. 2022

№ 102 - О

Об утверждении Основного (организованного)  
двухнедельного меню

Во исполнение Постановления Главного государственного санитарного врача России от 27.10.2020 № СанПиН 2.3/2.4.3590-20, Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы Главного государственного санитарного врача России 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 организации безопасного общественного питания в учреждении,

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Утвердить и ввести в действие:
  - 1.1. Основное (организованное) двухнедельное меню для детей от 1 года до 3-х лет в (приложение);
  - 1.2. Основное (организованное) двухнедельное меню для детей от 3-х до 7-и лет в (приложение);
2. Технологические карты к Основному (организованному) двухнедельному меню.
3. Возложить персональную ответственность за соблюдение санитарных норм и правил при организации процесса, качество и безопасность для здоровья при приготовлении пищи на Юдину И.В., шеф-повара (постоянно).
4. Разрешить производить замещение блюд на указанный день из Основного (организованное) меню МАДОУ ДСКВ «Югорка», в соответствии с требованиями СанПиН.
5. Керимовой Д.И., медсестре:
  - 5.1. Производить своевременно необходимые расчеты и оценку использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов (1 раз в десять дней), по результатам оценки, при необходимости, проводить своевременную коррекцию питания в течение следующей недели.
  - 5.2. размещать в доступных для родителей и детей местах (в обеденном зале, в холле на стенде «Меню» у групповых ячеек) ежедневное меню.
  - 5.3. Осуществлять контроль норм калорийности по отдельным приемам пищи, соответствия пищевой ценности за неделю нормам (в пределах +/-5%).
6. Юдиной И.В., шеф-повару:
  - 6.1. Производить замену блюд в соответствии утвержденным технологическим картам блюд, в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности, при необходимости.
  - 6.2. Направлять служебные записки на имя заведующего при нарушении сроков поставки продуктов, несвоевременном и не в полном объеме выполнении заявки на поставку продуктов поставщиком.
4. Запретить использование овощей урожая прошлого года без термической обработки с 01.03.2022 года.
5. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий

МАДОУ ДСКВ «Югорка»

С приказом ознакомлены:

Керимова Д.И.

Юдина И.В.

С.И. Орлова