

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД ОБЩЕРАЗВИВАЮЩЕГО ВИДА № 27

ПРИКАЗ

от 01.02.2021 г.

№ 56 п

ст. Казанская






« О введении в действие перспективного меню и технологических карт»





С целью обеспечения полноценного сбалансированного питания детей, посещающих МБДОУ, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню требованием и технологической картой, принимая во внимание новые санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3/2.4.3590-20, утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 г. № 32,

приказываю:

1. Ввести в действие с 01.02.2021 г. двухнедельное перспективное меню и технологические карты на осенне-зимний период для детей от 3-х до 7 лет.
2. Утвердить технологические карты зимне-весеннего сезона для детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет.
3. Ответственному за организацию питания детей старшей медсестре:
  - 3.1 Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании.
  - 3.2 При составлении меню- требования учитывать следующее:
    - ✓ руководствоваться примерным двухнедельным перспективным меню;
    - ✓ в конце меню-требования ставить подписи старшей медсестры, заведующего складом, одного из поваров, принимающих продукты из склада;
    - ✓ не допускать исправления в меню-требовании;
    - ✓ изменения в меню-требовании в случае не поставки товара оформлять актом.
  - 3.3 Представлять меню-требование для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании.
  - 3.4 Возврат и дополнение продуктов в меню-требование оформлять не позднее 09.00 час.
  - 3.5 Обеспечить наличие нормативной документации на пищеблоке и в медицинском кабинете в полном объеме, в доступном для работы оформлении.
4. Сотрудникам пищеблока- повару, кухонной рабочей, завхозу:
  - 3.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню требованию.
  - 3.2. Поварам строго соблюдать технологию приготовления блюд, согласно технологических карт, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику.
4. Воспитателям включать в учебный процесс вопросы формирования рационального пищевого поведения, полезных привычек, культурно-гигиенических навыков, основ культуры питания у детей.
5. Ответственность за исполнением приказа возложить на старшую медсестру.
6. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ № 27  Е.В.Кулюкова

 Л.А. Айвазян  
 О.Г. Жучкова  
 Т.А. Дунаева  
 Н.В. Вакулина  
 А.Р. Маргарян

 О.П. Кутепова  
 Ю.Н. Павлова  
 Л.А. Лагунова  
 З.В. Николашкина

