Колосова Светлана Александровна

Подписан: Колосова Светлана Александровна
Основание: я подтверждаю этот документ своей удостоверяющей подписью
Местоположение: место подписания
Дата: 2022.10.27 12:11:22+04'00'

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение Центр развития ребенка – «Детский сад №44 «Веселые нотки»

ПРИКАЗ

27.10.2022г. № 498

«Об утверждении примерного меню
и технологических карт»

В соответствии с СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 и с целью организации сбалансированного рационального питания детей и сотрудников в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а так же на основании Экспертного заключения Роспотребнадзора от 21.10.2022 № Ф1-543/349

ПРИКАЗЫВАЮ:

1.Утвердить и ввести в действие с 27.10.2022г. десятидневное цикличное меню для питания детей, посещающих дошкольное учреждение с 12-часовым режимом работы в возрасте от 1 до 3 лет и от 3 до 7 лет..

2. Утвердить технологические карты, разработанные на основе:
- «Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях» Могильный М.П., Тутельян В.А «ДеЛи принт» Москва 2010;
- «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах» Под ред. В.Т. Лапшиной «Хлебпродинформ» Москва 2004
- Сборник технологических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий общественного питания. Издательство «Хлебпродинформ» 1996
- Химический состав российских пищевых продуктов. Под ред. И.М. Скурихиноа и В.А. Шатерникова «Легкая и пищевая промышленность» Москва 2002
- Химический состав блюд и кулинарных изделий Под ред. И.М. Скурихина и М.Н. Волгарева «ВИНИТИ» Москва.

3. Заместителю заведующего по АХР Терентьевой обеспечить своевременное заключение договоров на поставку продуктов питания.

4. Кладовщикам Н.В. Яббаровой, Л.В. Шабуриной, Т.А. Багиной обеспечить своевременную заявку и прием в соответствии с документами набора основных продуктов, согласно данного типового меню, обеспечить выдачу продуктов питания и осуществлять постоянный контроль за условиями их хранения.

5. Поварам, выполняющим важные и ответственные работы, И.И. Новик, И.В. Спицыной, И.С. Евсейкиной составлять ежедневное меню в соответствии с типовым, обеспечивать контроль приготовления пищи поварами в соответствии с технологическими картами.

6. Поварам С.М. Агафоновой, Т.В. Клишиной, О.А. Ущаковой, И.С. Лобановой Н.Н. Даниловой, С.А. Бычихиной строго соблюдать выполнение ежедневного меню и приготовления пищи поварами в строгом соответствии с технологическими картами

7. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий С.А. Колосова

С приказом ознакомлены:

А.Н. Терентьева

И.И. Новик

О.А.Ушакова

И.С. Евсейкина

И.В. Спицына

Н.В. Яббарова

Л.В. Шабурина

Т.А. Багина

С.М. Агафонова

Т.В. Клишина

И.С. Лобанова

Н.Н. Данилова

С.А. Бычихина