

П Р И К А З

«__09__» января 2025 г.

№ 31

Об утверждении 10-дневного меню и технологических карт на 2025 год

В соответствии с постановлением Главного государственного санитарного врача РФ 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"», постановлением Главного государственного санитарного врача РФ 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"», положением об организации питания воспитанников, утвержденным приказом заведующего от «__09__»_01__2023 № ____, с целью обеспечения социальных гарантий и организации сбалансированного питания воспитанников детского сада

п р и к а з ы в а ю:

1. Утвердить и ввести в действие с 09 января 2025 г. примерное 10-ти дневное меню для организации питания детей в (ДОУ), возрастной категории от 1 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет.

2. Организовать 5-ти разовое питание (завтрак 20%, завтрак 5%, обед 35%, уплотненный полдник 20%, ужин 10%)

3. Утвердить технологические карты, разработанные на основе «Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях».

4. Технологию по организации питания Ермоленко Т.В.:

4.1. Строго соблюдать выполнение 10-ти дневного меню.

4.2. Вести журнал бракеража готовой продукции.

4.3. Предоставлять технологические карты.

4.4. Перед раздачей готовых блюд брать суточные пробы.

5. Кладовщику Жердяевой М.Ф. обеспечить своевременную заявку и завоз набора основных продуктов согласно нового 10-ти дневного меню, обеспечить выдачу продуктов питания и осуществлять постоянный контроль за условиями их хранения.

6. Поварам Гуковой Э.В., Плодян Е.В., Зайцевой С.А., Водопьяновой М.В. строго соблюдать закладку продуктов, технологию приготовления, время приготовления и выдачу готовых блюд и продукции.

7. Членам бракеражной комиссии Ермоленко Т.В., Жердяевой М.Ф., Дорофеевой Т.Д. производить контроль за закладкой продуктов, контрольные взвешивания блюд и следить за соответствием составленному меню.


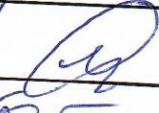

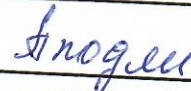


8. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий



С.Н. Фолосова

С приказом ознакомлены:

Технолог по питанию		Ермоленко Т.В.
Кладовщик		Жердяева М.Ф.
Повар		Гукова Э.В.
Повар		Плодян Е.В.
Повар		Зайцева С.А.
Повар		Водопьянова М.В.