

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ДЕТСКИЙ САД № 107

620057 г. Екатеринбург, ул. Таганская, 85, телефон (343) 334-30-22 (23)

ПРИКАЗ

от «26» июля 2024 г.

№ 81 – О

**«Об утверждении примерного десятидневного меню
и технологических карт МАДОУ детский сад № 107»**

В соответствии СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и с целью организации сбалансированного рационального питания детей и сотрудников в МАДОУ, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд с соответствием с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по вопросам питания в 2024-2025 учебном году,
ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить и ввести в действие примерное десятидневное меню для организации питания воспитанников в МАДОУ детский сад № 107, возрастная категория: ясли (от 1 года до 3 лет) / сад (от 3 до 7 лет) (приложение №1)

2. Возложить ответственность за составление меню-требования на день на ответственного за составление меню **кладовщика Усову О.А.**, при составлении ежедневного меню – требования использовать примерное десятидневное меню для организации питания воспитанников и не отклоняться от него. При составлении меню и расчетов калорийности соблюдать оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров, углеводов) и руководствоваться рекомендуемым среднесуточным набором продуктов питания в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» с учетом возраста детей и времени их пребывания в МАДОУ.

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

4. **Кладовщику Усовой О.А.** обеспечить своевременную заявку и завоз набора основных продуктов, обеспечить выдачу продуктов питания согласно примерному десятидневному меню. Обеспечить соблюдение требований к хранению продуктов, соблюдение сроков реализации, наличие сопроводительной документации, ярлыков. Не допускать отклонений от утвержденного меню

5. **Шеф-повару Мазенной В.Я. и повару Мамедовой Д.Р.** строго соблюдать выполнение примерного десятидневного меню. Строго выполнять СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

6. Закладку продуктов на пищеблоке производить только в присутствии членов бракеражной комиссии. Членам бракеражной комиссии проводить контроль за технологией приготовления блюд, согласно технологическим картам.

7. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий
МАДОУ детский сад № 107



Т.И.Мантурова