

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Сказка» села Фрунзе Сакского района Республики Крым
(МБДОУ «Сказка» с. Фрунзе)**

ПРИКАЗ

13.05.2022

с. Фрунзе

№ 117-ОД

О замене примерного перспективного 10-ти дневного меню на летне-осенний период для организации питания воспитанников, утвержденное приказом учреждения от 01.06.2020 № 84 «О переходе на летне-осеннее 10-дневное меню» (с изменениями от)

На основании Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации 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 выполнения требований законодательства к организации питания детей в учреждении, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп, рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей и организации сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить и ввести в действие с 01 июня 2022 года прилагаемое примерное перспективное 10-ти дневное меню на летне-осенний период для организации питания воспитанников муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Сказка» села Фрунзе Сакского района (возрастная категория от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет) (Приложение №1,2).
2. Приказ учреждения от 17.05.2021 № 121-ОД «О замене примерного перспективного 10-ти дневного меню на летне-осенний период для организации питания воспитанников, утвержденное приказом учреждения от 01.06.2020 №84 «О переходе на летне-осеннее 10-дневное меню (с изменениями)» - *считать утратившим силу.*
3. Поварам – Бамбатовой Е.С., Дума Т.И., Турубара Л.Б. строго измерять температуру изготавливаемой продукции в соответствии с инструкциями, утвержденные приказом от 20.01.21 № 42-ОД (инструкция по применению термометра для духовой печи и мяса «VETTA», инструкция по применению термометра ТР – 300 для пищи (электронного) для измерения температуры жидких, сыпучих и полутвердых сред).
4. Заведующему хозяйством Азаровой М.А. обеспечить своевременную заявку и завоз набора основных продуктов, обеспечивать выдачу продуктов питания и осуществлять постоянный контроль за условиями их хранения, согласно 10-ти дневному меню.
5. Ответственным лицам за организацию питания воспитанников: заведующему хозяйством Азаровой М.А., медицинской сестре Канзее Н.А. поварам – Дума Т.И., Бамбатовой Е.С.:
 - 5.1 Организовать питание воспитанников в соответствии прилагаемому меню и технологическими картам, не допускать отклонений от утвержденного меню.
 - 5.2. Строго выполнять санитарно-эпидемиологические правила и нормативы, утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской

