

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
(ясли-сад) № 11 «Жемчужинка» муниципального образования
городской округ Красноперекоск Республики Крым**

ПРИКАЗ

от 04.03.2024 г.

г. Красноперекоск

№ 107

Об утверждении основного меню

В соответствии с СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденным постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020г. № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», утвержденным постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021г. «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденные постановлением Главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32, с целью организации сбалансированного рационального питания детей в учреждении, выполнения режима дня воспитанников

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить и ввести в действие с 04.03.2024г.:

- Основное меню приготавливаемых блюд для организации питания детей в возрасте 3 – 7 лет, посещающих с 10,5 часовым пребыванием дошкольные образовательные учреждения города Красноперекоска, в соответствии с физиологическими нормами потребления продуктов питания.
- Основное меню приготавливаемых блюд для организации питания детей в возрасте 1,6 – 3 лет, посещающих с 10,5 часовым пребыванием дошкольные образовательные учреждения города Красноперекоска, в соответствии с физиологическими нормами потребления продуктов питания.

2. Специалисту по организации питания Слипченко Л.В. составлять ежедневное меню- раскладку согласно утвержденному основному меню.
3. Шеф-повару Сальниковой А.А., поварам Марченко Е.Л., Скрыбиной М.А. строго соблюдать меню- раскладку.
4. Ответственному за работу с сайтом Рудаковой А.А. разместить основное меню на сайте учреждения.
5. Делопроизводителю Слипченко Л.В.:
 - выдать копию основного меню работникам пищеблока;
 - ознакомить с настоящим приказом ответственных работников под роспись.
6. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий

О.А. Теленик

С приказом ознакомлены:

Слипченко Л.В.

Сальникова А.А.

Скрыбина М.А.

Марченко Е.Л.

Рудакова А.А.

