

Муниципальное дошкольное
образовательное автономное
учреждение
«Детский сад №13»

ПРИКАЗ

01.09.2023 № 60

Об утверждении примерного
10-дневного меню

В соответствии со статьей 37 федерального закона от 29 декабря 2012 года № 273 - ФЗ «Об образовании в российской Федерации», во исполнение Постановлений Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 года № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"», от 28.09.2020 г. № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Постановления администрации города Оренбурга от 29.10.2019 N 3098-п «О плате, взимаемой с родителей (законных представителей) за присмотр и уход за ребенком в муниципальных образовательных организациях города Оренбурга, реализующих образовательную программу дошкольного образования (с изменениями от 24.01.2022г.), в целях совершенствования системы организации и улучшения качества питания воспитанников МДОАУ № 13, укрепления здоровья и профилактики хронических заболеваний детей, создания равных условий получения образования воспитанниками из различных социальных слоев населения

Приказываю.:

1. Утвердить с 01.09.2023 г. примерное основное (организованное) меню рациона питания детей дошкольного возраста от 2 до 3 лет.
2. Утвердить с 01.09.2023 г. примерное основное (организованное) меню рациона питания детей дошкольного возраста от 3 до 7 лет.
3. Бракеражной комиссии МДОАУ № 13:
 - осуществлять ежедневный контроль за качеством питания воспитанников, соблюдению санитарных норм и правил по организации питания.
4. Кладовщику ООО «КШП «Подросток»:
 - принимать продукты питания при наличии документации, удостоверяющей качество и безопасность продукции (маркировочные ярлыки (или их копии), которые должны сохраняться до окончания реализации продуктов, ветеринарного свидетельства, декларации соответствия, сертификатов соответствия, сертификатов качества) на поступающий товар.
5. Поварам ООО «КШП «Подросток»:
 - осуществлять приготовление пищи в соответствии с технологическими картами и по меню - требованию на каждый день.
6. Заместителю заведующего по АХР Салашенко В.М.:
 - осуществлять ежедневный контроль за санитарным состоянием пищеблока.
7. Заместителю заведующего по ВО и МР Курило О.Н.:
 - осуществлять контроль за организацией питания воспитанников в соответствии с разработанным планом.
8. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий МДОАУ № 13

Н.Е.Иноземцева