

КОПИЯ ВЕРНА



**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ
ГОРОД ОКРУЖНОГО ЗНАЧЕНИЯ НИЖНЕВАРТОВСК
МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ
ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ГОРОДА НИЖНЕВАРТОВСКА ДЕТСКИЙ САД № 77 «ЭРУДИТ»**

628615 ул. Интернациональная 45 А, г. Нижневартовск, ХМАО - Югра, тел.: (3466) 26-07-87,
26-07-20, 26-00-68 тел./факс: 26-07-87, 26-07-20; эл. почта dskv_77@mail.ru; ИНН/КПП 8603032374/860301001 Р/счет
03234643718750008700 в РКЦ Ханты-Мансийск/УФК по Ханты-Мансийскому автономному округу - Югре г Ханты-Мансийск БИК
007162163 Кор/счет 40102810245370000007

ПРИКАЗ

28.06.2023 г.

№ 226

Об утверждении 10-дневного цикличного
меню рацион лето-осень

С целью организации рационального, сбалансированного питания детей и сотрудников в период лето-осень, в соответствии с приказом Министерства здравоохранения и социального развития РФ №213н, №178 Министерства образования и науки РФ от 11.03.2012г. «Об утверждении Методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», СанПиН 2.4.1.3049-13, технологии приготовления блюд в соответствии с 10-дневным циклическим меню лето-осень,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить примерное 10-дневное циклическое меню на сезон лето-осень.
2. Шеф-поварам З.Х. Бобоходжаевой, Н.Н. Абрамовой:
 - провести до 27.06.2023 г. совещание с поварами, кладовщиком по вопросу организации питания воспитанников ДООУ на основе 10-дневного циклического меню рациона лето-осень, в соответствии с СанПиНом и методическими рекомендациями;
 - обеспечить строгое соблюдение норм технологических карт, рациона лето-осень при приготовлении пищи (приложение №1);
 - поварам строго руководствоваться рационом лето-осень и технологическими картами по приготовлению блюд питания детей в ДООУ.
3. Кладовщикам Р.Р. Хайруллиной, Н.В. Князян руководствоваться данными материалами в вопросах объемов поставок продуктов питания.
4. Медицинским сестрам И.В. Горбик, Л.Т. Исламова (по согласованию) осуществлять контроль за организацией питания в ДООУ, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи в период своего рабочего времени. Строго

руководствоваться рационом лето-осень и анализировать подсчет данных о фактическом выполнении меню по продуктам питания, проведенных ответственным лицом.

5. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий

Е.Н.Ахтямова