



**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

26.09.2024 г.

№ 374

Об утверждении 10-дневного цикличного
меню рацион осень-зима

На основании требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения, СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», технологических карт по приготовлению блюд питания, в целях улучшения организации и качества питания воспитанников,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить примерное 10-дневное цикличное меню на сезон осень-зима.

2. Шеф-поварам З.Х. Бобоходжаевой, Н.Н. Абрамовой:

– провести до 26.09.2024 г. совещание с поварами, кладовщиком по вопросу организации питания воспитанников ДООУ на основе 10-дневного цикличного меню рациона осень-зима, в соответствии с СанПиНом и методическими рекомендациями;

– обеспечить строгое соблюдение норм технологических карт, рациона осень-зима при приготовлении пищи (приложение №1);

– поварам строго руководствоваться рационом осень-зима 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 ДОУ, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи в период своего рабочего времени. Строго руководствоваться рационом осень-зима 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